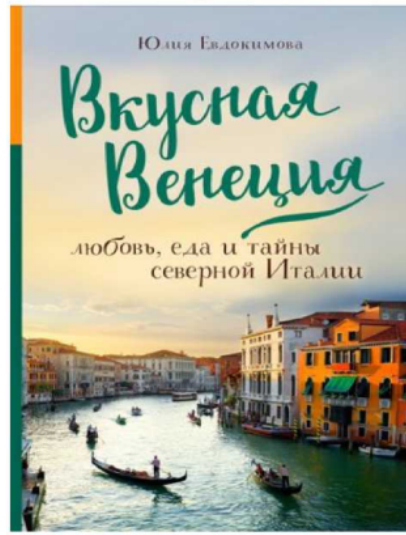
Юлия Евдокимова
Вкусная Венеция. Любовь, еда и тайны северной Италии



© Ю. Евдокимова, текст, фото, 2020
© А. Евдокимов, фото, 2018
© ООО «Издательство «Эксмо», 2021

* * *

SHOUT
SHARE
IT

-
- Венеция
  - Легенды венецианской лагуны
- Венеция
  - Музыка, которую помнит ветер
  - Регаты и вампиры
  - Венеция с непарадного входа
  - Увидеть Венецию и... не разориться на еде
  - Венецианская кухня
  - Лагуна в бокале
  - Венецианские рецепты
  - Остров-антидепрессант
  - Тайные места Венеции
- Легенды и блюда Фриули (Фриули -Венеция-Джулия)
  - Сокровища жадной графини
  - Драгоценная ветчина и прочие клецки
  - «Оборотни Господни» Именно здесь, во Фриули, жило одно из самых загадочных человеческих сообществ, когда-либо существовавших в Европе - бенанданти.
- Секреты озера Гарда (Ломбардия -Венето - Трентино)
  - Рива-дель-Гарда: драконы и водопады
  - Лимоны из Лимоне
  - Возвращение на Гарду
  - Дорога на Лысую гору
  - Ужин с ведьмой озера
- Сказочная сказка сказок (Альто-Адидже - Южный Тироль)
  - Песни горных колокольчиков
  - «Культурвег» - дорога замков
  - Кухня и вина Южного Тироля
  - Рецепты Альтоатезинских Альп
- Австрийские каникулы
  - Сказки старого Инсбрука (Тироль)
  - Лесные чудища замка Амбрас
  - Грррростль! - кухня австрийского Тироля
  - Кусочек драконьего рая (Зальцкаммергут)
  - Озеро Вольфганг
  - Зальцбург в пелене дождя
  - Австрийские сказки
  - Кухня Зальцкаммергута
- Неизвестный Пьемонт: между горами и озером
  - Мама Карла и синьор Идравлико
  - Вечерние сказки Анжеры
  - Красоты озера Маджоре

- Жемчужины долины Оссола
- Окуни, клецки и горный сыр

- От Вероны до Падуи (Венето)
  - Любопытные цапли Падуи
  - Падуанские легенды
  - Кухня Падуи
  - Элегантность Виченцы
  - Кухня Виченцы
  - Северный Рим: в поисках Ромео
  - Ужин с синьором Монтекки
  - Вина и рецепты веронских фей
  - Веронские торты и кексы

Венецианский туман

Этой весной Венеция была пуста. Словно вернулись давние времена, в пышное празднество февральского карнавала ворвалась тревога, и маски чумных докторов, medico della peste, с длинным клювом, уже не казались персонажами комедии дель арте, странное ощущение повисло в воздухе, словно растворяя в себе краски и звуки. А потом город опустел, закрылись тяжелые двери старых дворцов, остановились пароходики, замер Большой канал.

Печально качались на волнах гондолы без гондольеров, затворились ставни ажурных окон, лишь звон колоколов растекался над пустым городом.

А за ставнями продолжалась жизнь, и затрепетали на ветру

рядом с итальянскими флагами золотые львы на красном фоне - вывешенные на балконах флаги Светлейшей, а из узких окон вдруг свесились голубые ленточки и погремушки - так квартал узнал о прибытии в мир только что появившегося на свет малыша, нового «венессиано».

Венеция вздохнула, расправив свои древние легкие, очистилась вода в каналах, и словно выпрямились мосты, лишившись тяжести тысяч ног, проходящих по ним каждый день.

Но этот город не может быть пустым. Венеции нужна энергетика жизни, нужно снова царить в сердцах и в душах тех, кто исполняет свою мечту и ступает на ее камни.

Она видела и пережила многое, переживет и 2020 год, и мы вместе с ней, и снова маски «медико делла песте» вернутся в комедию дель арте, а мы вернемся в ее узкие переулки, на ее площади, очаровываясь, влюбляясь или разводя руками, не понимая, что в этом городе такого, что делает его единственным в мире.

И как бы ни хотелось увидеть ее пустой, слава Богу, что этого не произойдет, и мы снова вернемся в суету Большого канала, в привычную туристическую жизнь. Потому что время здесь не имеет значения.

Вся история человечества свидетельствует, что с того момента, как Ева съела яблоко, счастье голодного грешника заключается в обеде.

Джордж Гордон Байрон

Венеция у каждого своя. Кто-то влюбляется в нее с первого взгляда и на всю жизнь, кто-то проникается городом постепенно, шаг за шагом, а для кого-то она оказывается большим разочарованием.

Наверное, все дело в том, чего ты ждешь. А еще Венеция настолько перенаселена туристами, что, пробивая себе дорогу локтями и плечами, стараясь не опоздать за гидом, изнывая от августовской жары, ее нельзя ни понять, ни полюбить.

Все должно быть по-другому. Венеция настолько стара и мудра, что ей надо доверять. Отдайте себя в ее руки. Венеция сама знает, куда вас привести и что показать. И если запутала в нескончаемых переулках и тупиках - так надо.

А еще она не прощает небрежности. Стыдно признаться, но и в моей копилке приключений есть приезд вечерочком: «да что тут, рядом же, на пару часов». Она не простила. «Ты не высказала мне уважения. Ты даже не назвала меня крестным отцом...» - вот примерно так.

И мы толкались на обычно безлюдных крохотных улочках и вместо нужного книжного магазина упирались в тупики, из

которых нет выхода, и давно разношенные босоножки натирали ноги.

- Ты, кто уже давно со мной знакома, кому я шептала свои сказки, а ветер играл тайные симфонии, ты приехала на пару часов, потому что рядом? Ну что ж, погуляй!

Флоренция безразлична к случайным гостям, они не смогут открыть тяжелые сундуки ее сокровищ. А Венеция, которую сами итальянцы считают очень темным и мистическим городом - да, именно так! -мстительна и самолюбива.

Моя первая и единственная экскурсия по Венеции давным-давно была на английском. Наш провожатый долго сетовал: «Ну, что у вас за язык? По-итальянски - “по-нте деи сос-пи-ри” - белиссимо! А по-русски -“моссст всздокхов” - как это можно выговаривать?»

В итоге перешли на общий английский.

Я очень боялась того первого приезда. Невероятным образом Венеция мне снилась долгие годы, даже тогда, когда я совсем не собиралась в Италию.

Столько раз во сне я выходила на пустынную пьяцетту Сан-Марко, к самой воде, к качающимся у причала гондолам, что в реальности я с опаской делала каждый шаг: а вдруг что-то случится?

Не зная тогда о мистической стороне этого города, я пугалась возникшей странной связи.

Конечно, я боялась того, что называют завышенными ожиданиями. Я куталась в куртку, защищаясь от осеннего ветра, и неуверенно вглядывалась в очертания впереди по курсу кораблика-вапоретто: а вдруг там только разочарование?

Но с первого момента, как катер вошел в лагуну, я забыла обо всем, о снах и ожиданиях. И, вцепившись в фотоаппарат, повизгивала от счастья, пока наш провожатый по имени Лучано флиртовал с соседкой-итальянкой.

Все обошлось, разочарования не случилось, и на давней фотографии запечатлен один из самых счастливых моментов в моей жизни. Вся в голубях на площади Сан-Марко, я вздрагиваю от царапанья их крохотных лапок и уклоняюсь от взмахов крыльев - и улыбаюсь во весь рот, собрав вокруг толпу народа, веселящуюся при виде моей «сбычи мечт».

Подплывая к Сан-Марко

В следующий раз мы приехали на поезде из Болоньи, вышли из здания вокзала, и все остальное стало уже не важно.

Важна была самая прекрасная вокзальная площадь в мире: ступени, соборы, уходящие в канал, чайки, особый воздух, особая атмосфера. И отель тоже оказался особенным: бывшая школа для девочек-сирот, где учил музыке Вивальди, «Локанда Вивальди», приткнувшаяся к церкви Пьета и боком выходящая на маленький канал, в трех минутах от СанМарко - на Рива дельи Скьявони.

В ту неделю пришло ощущение, что мы больше никогда не приедем в Венецию, потому что не сможем повторить то, что было настолько прекрасно.

Тогда мы обошли весь город, без преувеличения. Любимыми местами стали переулочки в Каннареджо или западном Кастелло, в итоге приводящие на Сан-Марко, маленькие канальчики в Дорсодуро, где к бокалу белого вина - «ун омбра» - прилагалось множество крохотных бутербродов.

Мы терялись, как и положено в Венеции, в проходах и улицах, смеялись, найдя переулок наемных убийц по соседству с улицей адвокатов, - вот удобно-то! Сидели на уходящих в воду ступенях у моста Риальто, покупали книги в любимом книжном магазине и часто упирались в тупики - мосты, ведущие к входам в старые палаццо.

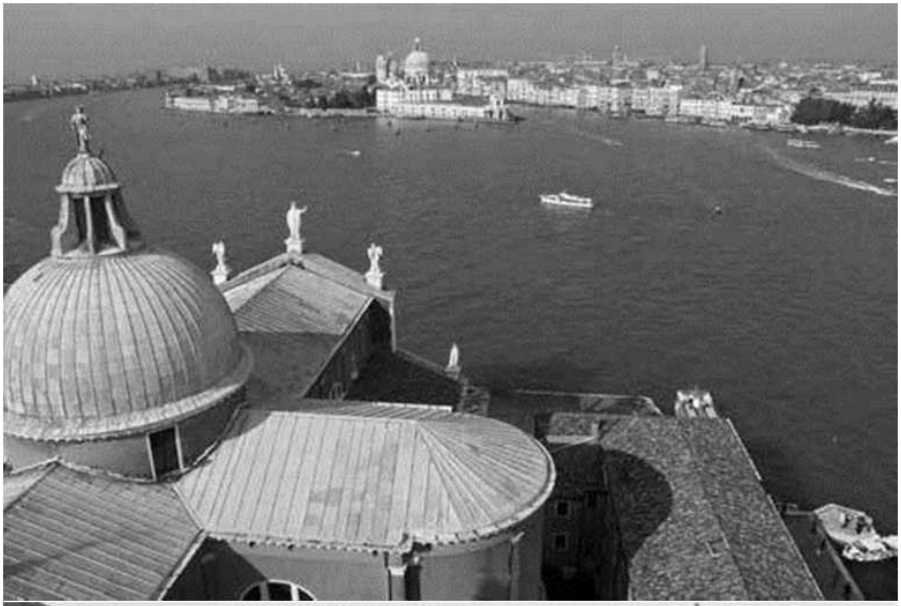
Спустя несколько лет так же будет теряться моя приятельница и выходить все время к одному и тому же мосту, упирающемуся в одно и то же палаццо. Чем, вы думаете, это

кончилось? Бурным романом с венецианским архитектором, который вышел из студии, чтобы помочь потерявшейся синьорине!

Мы научились переправляться через Большой канал на трагетто -гондоле за 70 центов, том самом трагетто Святой Софии, что соединяет оживленную Страда Нуова со знаменитым рыбным рынком Риальто, -отыскивать кафе «для местных», мы поднимались на колокольню на острове Сан-Джорджо Маджоре, без очередей на ее сестрицу на площади Сан-Марко и любовались не менее прекрасным видом на город и лагуну.

Тогда мы узнали, что бесчисленные толпы исчезают к вечеру и не появляются до позднего утра, и тогда весь город твой. И прекрасен рассвет на Рива дельи Скьявони, где кроме тебя лишь пара венецианцев прогуливает перед работой своих барбосов. В те дни на рассвете я словно впервые увидела базилику Святого Марка - и ахнула, разглядев, как она прекрасна, до сих пор она терялась в безумном скоплении народа.

Что может быть более по-венециански, чем просыпаться от низкого гудка парохода, открывая глаза, видеть лодочки, снующие по каналу, и первые лучи солнца, скользящие по колокольне Сан-Джорджо Маджоре...



* * *

Как-то в темноте позднего вечера мы попали не в тот переулок, вышли на маленькую пустую площадь, где двое детей лет восьми играли в мяч, и по привычке завернули вправо. Раздался вопль детей по-английски: «Water!»

Удивленно оглянулись и пошли дальше, но раздался следующий вопль, еще громче: «Waaaateeeer!!!» И тут мы увидели, что в двух метрах от нас, уже безо всякого освещения, колышутся черные волны канала…

Еще чуть-чуть, и мы ощутили бы всю прелесть купания в

грязной венецианской воде прохладным осенним вечером. Дети, видимо, привыкли, что периодически оттуда вылавливают припозднившихся туристов.

Вернулись на площадь, сказали пацанам «грацие милле», тут открылось окно, и седая старушка в ночной рубашке, свесившись по пояс, поинтересовалась, из-за чего, собственно, шум и что вообще происходит. Мы радостно сообщили, что заблудились, ищем Кампо Бандьера и Моро. Получили исчерпывающие указания, куда идти, и, бормоча «грацие, грацие синьора», благополучно вернулись обратно на набережную.

Венеция оказалась теплой и домашней.

* * *

Как ни странно, мы ни разу не встретили знаменитого венецианского негативного отношения к туристам.

Однажды в маленьком кафе я ждала у стойки жарящиеся для нас бутерброды. Бармен периодически строил глазки, напевая что-то вроде «синьорина, синьорина». Тут в кафе вошли трое испанцев и, ткнув пальцем в сэндвич на витрине, сказали: «Tres».

Бармен скривил физиономию, кивнул, после чего, повернувшись ко мне, со вздохом прокомментировал: «Во, смотри - понаехали тут!»

Давясь от хохота, я выскочила из бара. Весь день я гордо ходила по Венеции, смотрела вокруг и думала: «Понаехали тут всякие! Нормальному венецианцу пройти негде!»

* * *

Венеция разная. Кто-то ищет мистику, кто-то пугается темных каменных переулков глухими ночами, кто-то пьет коктейль «Беллини» в баре «Харрис» и наслаждается комфортом шикарных отелей.

Венеция сама решает, что делать с приехавшим человеком.

Она может, как леший в лесу, закрутить его в тупиках и переулках, может окутать его золотым туманом, а может накормить сырыми овощами, плавающими в кипятке вместо супа минестроне, и такое бывает.

Моя Венеция, несмотря на ее темную мистическую сторону, светлая и романтичная, город, сохранивший влияние Вены.

В моей Венеции надо танцевать под дождем вальсы на площади СанМарко.

* * *

Эта книга о другой Италии, далекой от яркого и шумного южного колорита или тосканских борго в серебре оливковых рощ с яркими вспышками маков.

Я расскажу вам об Италии под сенью Альп. Если рассматривать Апеннинский полуостров сверху вниз, то именно отсюда, от горных вершин, прекрасных озер и зеленых лугов со шпилями белых церквей, старых городов и маленьких деревень и начинается то государство, которое сегодня называется Италией. А начнем мы с Венеции, единственного и ни с чем не сравнимого города, с чьих колоколен в хорошую погоду видны заснеженные вершины.

Прогуливаясь по Северной Италии, мы ненадолго забежим в Австрию, потому что здесь, от Венеции до Удине, сильно переплелись и дух, и кухня, и настроение двух соседних стран. А Тироль так вообще поделен пополам: южный достался Италии, северный - Австрии.

Мы забредем в Пьемонт, но не в Турин или виноградники Ланге, вместо этого мы заберемся в горы над прекрасным озером Маджоре, чтобы отыскать нетронутые средневековые жемчужины в двух шагах от известных мест.

Наряду с венецианской пастой с анчоусами мы будем есть богатые и сытные блюда Вероны, но рискнем изменить итальянскому вину с рюмкой обжигающего шнапса под гуляш из дикого кабана в маленьком деревянном «штубе» среди альпийских вершин.

Мы узнаем, что на свете существует столько видов гуляша, сколько любителей его поесть, поэтому тирольский гуляш отличается от венского, а триестинский приобрел собственные черты.

Мы откроем двери одного из старейших кафе в Италии в Падуе и попробуем суп с блинчиками от деревенского повара в австрийских Альпах, раскроем тайны старых дворцов и услышим сказки драконьего леса.

Мы поднимемся высоко в горы, чтобы почесать за ухом лохматую ламу, и поплывем в лодке с ведьмой озера, узнаем, чем озерная и горная кухни отличаются от привычной нам классической итальянской, переночуем в старом монастыре и погуляем по древним замкам.

Добро пожаловать в Северную Италию.

Венеция

Легенды венецианской лагуны

Однажды туман придет в город с лагуны. Сначала исчезнет все, что виднелось вдали, и останутся лишь графические контуры, как будто обведенные серым карандашом, в плотном золотисто-сером тумане. Потом исчезнут и они, туман будет заползать все дальше в город, и Венеция станет еще загадочнее и волшебнее, чем обычно.

Идешь по Рива дельи Скьявони, и вдруг небо и море становятся золотыми и бежевыми, в наступающем тумане исчезает Санта-Мария делла Салюте, остается только очерченный силуэт, который тоже вскоре поглощает туман...

Он ползет все ближе и ближе, в густой пелене пропадает город, лишь очертания фонарей и расплывающиеся огни остаются впереди.

Это пугает. Не потому, что можно оступиться и упасть в канал, а потому, что все вокруг становится нереальным, словно город никогда больше не появится из золотого тумана.

А туман ползет все дальше по улицам, но вдруг, через мгновение, тает у тебя на глазах, и город вновь возникает из ниоткуда.

И ни одна фотография не в силах передать эти ощущения и эту невероятную картину!

Потрясенные, мы щелкаем затвором камеры, восторгаемся сюрреалистической красотой, но представьте, что туман появляется очень быстро, порой накрывая лагуну за считаные минуты, а ведь воды вокруг Венеции полны катерами, пароходиками, гондолами, которые мгновенно теряются в тумане.

В такую туманную ночь более ста лет назад оказались в лагуне катер, который торопился отвезти домой на остров Бурано рабочих с венецианского Арсенала, и две гондолы, заблудившиеся в тумане, полные пассажиров. Столкновение при нулевой видимости было неизбежно.

Четверых пассажиров смогли сразу поднять на борт, а пять женщин пропали без следа. Несмотря на туман, поиски велись всю ночь. Тела погибших нашли через несколько дней, а одну женщину - через год. Не смогли найти лишь маленькую девочку по имени Джузеппина.

С тех пор многие капитаны вапоретто рассказывают, что если ночью на лагуну спускается туман, то в тумане появляется девочка со свечой в руке, которая указывает путь заблудившемуся катеру.

Дух Джузеппины стал маленьким хранителем лагуны.

* * *

На самом севере Венецианского квартала (сестьере) Каннареджо, рядом с гетто, находится старая площадь Кампо деи Мори. Во время активной торговли Венецианской Республики с Востоком здесь находились арабские склады, Фондако дельи Араби, что и дало площади ее имя -площадь Мавров.

Но есть и другая версия.

Большое палаццо на площади когда-то принадлежало братьям Мастелли, богатым торговцам, прибывшим из местечка Мореа на Кипре в 1112 году. Так имя Мореа и превратилось в Мори.

Венецианцы говорят, что в палаццо живут призраки, оттуда доносятся голоса, звук колоколов и музыка. Вызываемые неоднократно на протяжении столетий экзорцисты так ничего сделать и не смогли. А люди уверены, что это возвращаются из призрачного похода духи торговцев и празднуют удачные сделки на Востоке.

* * *

Еще одна легенда рассказывает, что раз в году, в полночь на Рождество, с барельефа на палаццо исчезают фигуры торговца и его верблюда, возвращаясь утром на прежнее место. Это волхв со своим верблюдом каждый год в эту ночь спешит к младенцу Христу.

* * *

Следующая история просто-таки детективная.

На фасаде здания видны каменные фигуры трех братьев по имени Риоба, Санди и Афани. Венецианцы считали братьев мошенниками и невеждами, но поймать их за руку никто не мог.

До того дня, когда те всучили дешевую ткань под видом дорогой одной вдове, приехавшей издалека.

- Пусть Господь превратит мою руку в камень, если я вру! - самодовольно сказал старший из братьев, принимая от женщины деньги.

И в этот момент рука с деньгами стала каменеть, а за ней окаменели и сам старший брат Риоба и двое его потрясенных братьев. А женщина превратилась в Святую Маддалену, которая явилась наказать нечистых на руку торговцев.

Венецианская ночь

Так и стоят теперь на фасаде три фигуры.

Венецианцы говорят, что в феврале, когда дни становятся совсем холодными, фигура Риобы плачет каменными слезами. И если в эти дни приложить руку к груди статуи, то можно услышать, как бьется ее сердце!

При чем тут детектив, спросите вы?

Пару лет назад, в ночь с 30 апреля на 1 мая, потерялась голова Риобы. Ночи в этом квартале пустынные, темные...

Около двух часов ночи неподалеку, буквально в ста метрах, кто-то разбил стекло остерии. Хозяин выскочил на улицу проверить, что и как. И он утверждал, что, возвращаясь домой, голову на Риобе видел. «Проходя мимо, я всегда смотрю на Риобу», - рассказывал он местным журналистам.

А вот утром головы уже не было!

Пропажу обнаружили около восьми утра две французские туристки, спозаранку пришедшие на кампо. А никто из местных и не заметил, что статуя потеряла свою голову!

Туристки поинтересовались: «А где, собственно, голова?» Тут скандал и разразился. Набежали журналисты и полиция. На четвертый день, опять же около восьми утра, голова нашлась.

43-летний «I'operatore ecologisto di Veritas» - а попросту дворник -Стефано Скарпа, что метет округу с 17 лет, обнаружил голову в пластиковом мусорном пакете в 400 метрах от обезглавленной статуи.

В утренних новостях местного телевидения эта новость стала главной, а дворник - настоящим героем дня. Высокопоставленный чиновник из мэрии лично пожал руку «экологическому оператору» под вспышки фотокамер. Руководитель полиции восхвалял поступок патриота города. А голову пообещали быстро вернуть на место.

* * *

История кампо будет неполной без истории церкви.

Церковь, ранее посвященная Святому Христофору, получила новое имя - Мадонна дель Орто, или Садовая Мадонна, - после того как в близлежащем огороде была найдена старинная статуя Пресвятой Девы, которой приписывались чудесные свойства.

Церковь была построена в 1300 году фра Тиберио да Парма, главой ордена Умилиати - Униженных, и перестроена в XV веке, когда возникла угроза ее разрушения. Сейчас она считается одним из лучших экземпляров венецианской готики.

В церкви покоится прах Тинторетто, там же похоронены его сын Доменико и дочь Мариетта, которую, по старой венецианской легенде, художник спас от злой ведьмы.

Если внимательно посмотреть на церковь, то видно, что в 12 нишах стоят фигуры апостолов.

По традиции, фигура Иуды, присутствовавшего на Тайной вечере, в произведениях искусства заменяется фигурой святого Матфея. Но так было не всегда.

В XIV веке существовало много сект, поклонявшихся силам тьмы. В одну из них, втайне от отца и дяди, с которыми он работал, входил один юный скульптор по имени Паоло.

Легенда рассказывает, что силы тьмы дали Паоло один из 30 сребреников, полученных когда-то Иудой. Молодой скульптор должен был спрятать монету в одной из фигур апостолов и придать статуе черты Иуды. Тогда церковь станет притягивать к себе темные силы.

Козни темных сил раскрыли, а фигура так и осталась на фасаде.

В Венеции говорят, что раз в год, в Страстную Пятницу, фигура Иуды исчезает из ниши: она отправляется в Иерусалим, на земли, купленные когда-то Иудой, где в эту ночь должны собраться все его 30 сребреников.

Фигуру в ночном путешествии сопровождают статуи Веры и Справедливости, которые обычно находятся на крыше церкви.

Утром же все возвращается на свои места.

Венеция

Музыка, которую помнит ветер

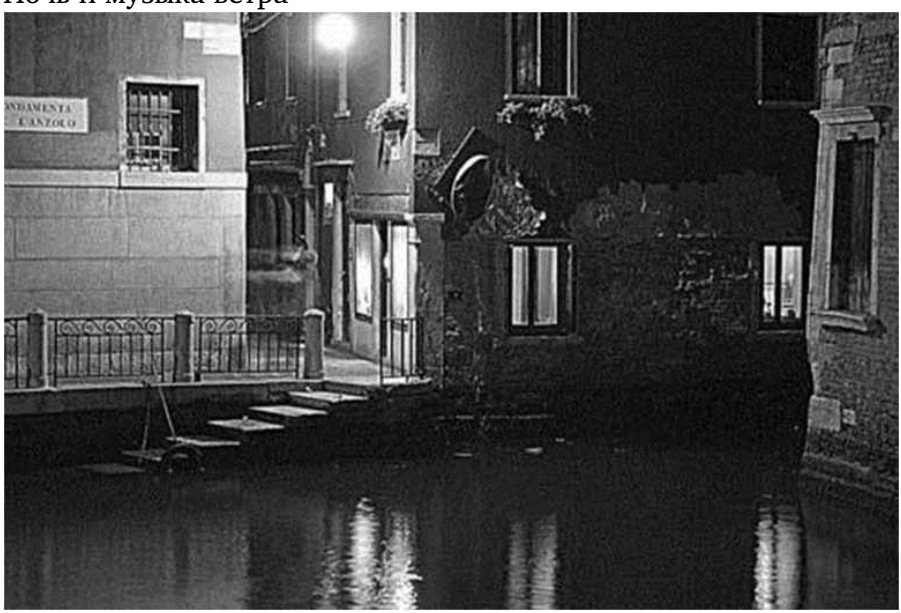
Однажды вы останетесь в Венеции ночевать и удивитесь, что дворцы Большого канала не подсвечиваются, а в двух шагах от площади СанМарко безлюдные проходы и мостики над темной водой могут завести и запутать так, что и выбраться сложно.

В такую ночь остановитесь и прислушайтесь, посмотрите, как играет свет из окошек старых дворцов в темной воде каналов, а когда подует ветерок, вы услышите музыку ветра...

С этой музыкой связана, пожалуй, самая прекрасная венецианская легенда.

С самого рождения будущий композитор Антонио Вивальди, по мнению родных, находился в руках темных сил. Что только ни делали: и обряд экзорцизма проводили, и освященным маслом омывали - ничего не помогало.

Ночь и музыка ветра



Темные силы не отпускали композитора, даже ставшего священником. Однажды он признался в письме своему другу, что больше не может служить мессу, такую сильную боль он начинает испытывать.

Несмотря на прекрасную музыку, много нехороших слухов ходило в городе о Вивальди, но композитор боролся с темной стороной своей личности и все время стремился к Богу. Не зря его музыку порой называют ангельской.

Понимая, что дело идет к поражению, демоны все же сумели отомстить музыканту. Однажды он создал самое прекрасное из

своих произведений, но записать его никто не успел. Музыка пропала навеки, унесенная силами тьмы. Успел услышать и запомнить ее лишь ветер.

Иногда в узкие улочки-калле залетает ветер с лагуны. И неожиданно вы можете услышать прекрасную незнакомую музыку. С новым дуновением ветра потерянная симфония снова улетает в лагуну.

Эта легенда вполне укладывается в существующую ныне теорию, что Вивальди никогда не записывал нот, этим занимались переписчики, и вообще весь архив его произведений был найден в одном из немецких монастырей лишь в 1939 году.

Одну из мелодий никто так и не сумел записать. Сегодня ее знает только ветер с лагуны...

* * *

Над венецианским палаццо Дарио витает проклятие.

Это самая известная венецианская история, она настолько популярна и настолько современна, что я не могу о ней не упомянуть. Впрочем, и палаццо это мне очень нравится.

Все, кому пришла в голову мысль купить дворец на Большом канале, умирают при загадочных обстоятельствах.

Ка-Дарио появился на одном из берегов Гранд-канала в 1487 году, в эпоху расцвета и славы Венецианской Республики. Находится он рядом с церковью Санта-Мария-делла-Салюте, на той же стороне. Найти его очень просто, если заранее увидеть фотографию, - небольшое по сравнению с соседними палаццо заметно по трем большим кругам в правой части фасада, следующее здание после галереи Гуггенхайма.

Построено оно было для посла Венеции в Константинополе Джованни Дарио - весьма выдающейся личности. Дарио не принадлежал к аристократическому роду, но сумел добиться славы и богатства на дипломатической службе. Достаточно упомянуть, что на время отсутствия постоянного посла в Константинополе ему было поручено вести переговоры с султаном Турции, Мохаммедом II, завоевателем этого города. Дарио оказался искусным дипломатом и талантливым политиком, сумевшим заключить долгожданный мир с Мохаммедом, за что и был щедро награжден, причем обеими сторонами!

Дворцы Большого канала

Сыновей у Дарио не было, и дворец после его смерти перешел к Барбаро, мужу его незаконнорожденной дочери.

Но наследство не принесло семье счастья. Характер у синьора Барбаро был настолько невыносимый, что его выгнали из венецианского Большого Совета, и репутация у него в городе была не самая лучшая. Мариетта так переживала из-за непутевого супруга, что умерла от сердечного приступа, не дожив и до 20 лет.

Муж ее полностью разорился, а палаццо перешло племянникам, которые погибли при таинственных обстоятельствах.

Тут и начались странные смерти одна за другой.

В XIX веке палаццо Дарио какое-то время принадлежало англичанину, историку и исследователю Брауну. Ему пришлось продать дворец, так как не хватило средств на его ремонт и реконструкцию. Однако… и Браун, и его школьный друг, который долгое время гостил во дворце, покончили жизнь самоубийством, перед этим Браун также потерял все, что имел.

Дальше история понеслась со скоростью курьерского поезда.

Богатый американский алмазный дилер, приобретя дворец, потерял все свое состояние и умер в нищете.

Следующий хозяин, еще один американский магнат, покинул Италию в спешке после гомосексуального скандала. Его любовник вскоре покончил жизнь самоубийством в Мексике.

Граф Филиппо Джордано делле Ланце был убит любовником,

бросившим ему в голову тяжелую статуэтку.

Насильственной смертью умер Кит Ламберт - менеджер группы Who.

Инвестиционный фонд венецианского бизнесмена Фабрицио Феррари рухнул, его сестра Николетта была найдена мертвой в нескольких метрах от своей машины неподалеку от Венеции.

Фармацевтический магнат Рауль Джардини застрелился вскоре после покупки палаццо.

Знаменитый тенор Марио дель Монако после подписания предварительного договора о покупке палаццо попал в серьезную автокатастрофу и немедленно отказался от покупки.

В полудетективном-полуюмористическом романе «Палаццо Дарио» немецкая писательница Петра Рески приходит к выводу, что Ка-Дарио не любит нетрадиционную ориентацию и внебрачные связи.

Если палаццо и вправду оказалось поборником морали, неудивительно, что от покупки, поразмыслив, отказались Вуди Аллен и Роман Полански, чьи имена сопровождали многочисленные скандалы.

Со временем стало трудно найти желающих купить палаццо Дарио. Долгое время дворец выглядел заброшенным, с высохшими ветвями деревьев в небольшом саду (не могла же я не обойти его со всех сторон!), и очень одиноким. Так и возникало желание усыновить - были бы миллионы! Говорят, что управлял палаццо какой-то американский фонд.

Пару лет назад удивилась: палаццо в лесах, активно идет реконструкция, видимо, нашелся смельчак. Что ж, подождем, посмотрим!

Никто не знает, откуда взялось проклятие, витающее над дворцом, но некоторые связывают его с посвящением, выбитым на цоколе здания. Джованни Дарио посвятил свой дворец духу города. А двух владельцев у дворца быть не может.

Регаты и вампиры

Часто реальные истории не менее интересны, чем легенды.

Несколько лет назад моя знакомая отправилась в Венецию на курсы итальянского языка.

Записавшись на курсы, она получила адрес своего проживания: резиденция при монастыре на острове Джудекка со строгими правилами. Помимо того что запрещалось приводить в номер посетителей любого пола и приходить домой после 10 вечера, постояльцы не допускались на монастырскую половину сада.

Совпал ее приезд с традиционной венецианской регатой.

Эта традиция зародилась в Венеции задолго до карнавалов.

Первое письменное сообщение о соревновании гребцов на Большом канале датировано 16 сентября 1274 года. Правительство начало ежегодно устраивать состязания на весельных лодках с целью приучить юношей к морскому делу. Ведь с незапамятных времен Венеция была известна как морская республика, и основой ее могущества был именно флот.

Гораздо позднее появился обычай проводить гонки, которые стартовали от местного Арсенала, выстроившись в шеренгу - по-итальянски «ин рига», - откуда, кстати, и произошло слово «регата».

Впоследствии регаты превратились в соревнования владельцев гондол, которым поутру было необходимо как можно быстрее доставить на городской рынок близ моста Риальто свежие овощи и фрукты.

Сегодня в венецианской лагуне с апреля по октябрь проводится в общей сложности около 120 регат. Многие из них совпадают по времени с венецианскими праздниками и фестивалями.

Самая известная венецианская регата - историческая, она традиционно проходит в первое воскресенье сентября и по своему размаху и зрелищности не уступает знаменитому карнавалу.

Начинается регата пышной церемонией прохода по всему Большому каналу величественного кортежа самых разнообразных лодок, рожденных богатой фантазией венецианцев за многовековую историю их уникального города. Это и биссоны, и балотины, и, конечно, гондолы, вместе с крылатым львом давно ставшие главным символом Венеции.

Во время исторической регаты проходит четыре соревнования: регата для юниоров, регата для женских команд, регата для мужских команд и кульминация праздника -

знаменитая регата «гондолини» -соревнование спортивных гондол.

В честь победителя устраивают праздник.

Историческое шествие включает ряд типичных, относящихся к XVI веку лодок, и его возглавляет корабль «Бучинторо» - олицетворяющий Сереniссиму.

На «регату сторику» собирается очень много народа. На Большой канал не пробьешься, если с раннего утра не зарезервировать место, в отелях номера с окнами на Гранд-канал бронируются задолго до регаты.

Впечатлений, конечно, море, но есть одна сложность: до позднего вечера общественный транспорт, а он здесь исключительно водный, не ходит.

Попала моя знакомая в Венецию в районе обеда. В городе не протолкнуться, вапоретто не ходят, хорошо хоть чемодан в камеру хранения пристроила и нашлись знакомые, с которыми можно было скоротать несколько часов.

Транспорт начал ходить только к 10 вечера, причем по сокращенному маршруту, и до Джудекки, хоть убей, не доходил ни один, а там всего-то через канал переплыть! Денег на такси у моей знакомой не было, так что она долго ждала на пристани нужный вапоретто и в конце концов с трудом ввинтилась в толпу с тяжелым чемоданом.

А дальше началось самое интересное!

Было уже около 11 ночи, когда она высадилась на Джудекке. В отличие от центральных районов Венеции, здесь все вымерло, вокруг только пустые улицы, ни одного человека, темные окна.

Моя знакомая почувствовала себя неуверенно. Неожиданно из переулка вывернула женщина: «А вы не резиденцию монастырскую ищете?» и проводила обрадованную девушку по нужному адресу.

На месте все было закрыто, долго искали администратора, чтобы открыть ресепшен, после чего выяснилось, что институт забыл направить документы на заселение.

- Вы завтра у них потребуйте, и мы со своей стороны тоже, - радостно сказал администратор моей знакомой. После чего согласился приютить «до завтра» чемодан.

К этому моменту все разошлись, и девушка осталась одна в пустом темном дворе монастыря.

Время приближалось к полуночи, вокруг ни души. Где выход - неизвестно. Каким-то образом она забрела в сад и неожиданно наткнулась на надгробные плиты и памятники. Ночь... луна... пустой монастырский сад... и вокруг ни души.

Луна освещает надгробные плиты, становится холодно, а

выход непонятно где.

Девушка была близка к панике, ее начала бить дрожь, а колени подкашиваться. И тут в тишине на каменном монастырском полу послышались шаги, они приближались.

- Кто это? - завопила моя знакомая, благо говорила по-итальянски.

Ответа не было, а звук шагов становился громче.

Окликнув еще пару раз, девушка бросилась прочь сломя голову и в конце концов каким-то чудом оказалась на спасительной набережной.

Долгое время после заселения в монастырскую резиденцию она возвращалась домой как можно раньше и тщательно запирала за собой дверь!

* * *

Возможно, не зря поддалась панике моя знакомая!

Многие итальянцы не любят Венецию, считая ее городом ведьм, колдунов и опасаясь ее темной мистической стороны, поэтому никто особо не удивился, когда утренние газеты рассказали о сенсации.

Пару лет назад, во время раскопок у старого карантинного лазарета, археолог Маттео Боррини обнаружил тело женщины, погребенное примерно в XVII веке, с каменным колом во рту.

В те времена по Венеции ходило поверье, что чуму разносят вампиры, которые передают ее с кровью, а многих женщин Венеции того времени обвиняли в ведьмовстве и вампиризме.

Для нейтрализации вампира, которым считался любой умерший со струйкой крови изо рта (обычный признак чумы), в рот ему вбивали каменный кол. Так вампир лишался возможности укусить кого бы то ни было, даже выйдя из могилы, и предотвращалось новое заражение чумой.

Существовал способ спастись и не превратиться в вампира, даже если ты был укушен: нужно отварить мякиш хлеба с тремя зубчиками чеснока в двух литрах вина, а когда смесь станет однородной и похожей на кровь, ее нужно пластырем прикрепить на грудь жертвы.

Рассказы о вампирах присущи не только Венеции или области Кьянти, такие легенды долго бытовали в тосканской Лукке, пугая народ рассказами о ведьмах-вампиршах, которые высасывают кровь у невинных младенцев.

В начале XIX века документы зафиксировали свидетельства вампиризма на Сицилии: в них говорилось о людях, которые

убивали своих жертв, выпивая их кровь.

В Апулии были найдены могилы вампиров эпохи палеолита. Ничем другим не смогли объяснить захоронения, где покойник был придавлен тяжелым валуном, препятствовавшим ему выбраться наружу.

Нью-Йоркский центр изучения вампиров зафиксировал не более 10 «относительно подтвержденных» случаев вампиризма в Италии.

И все же… лучше повернуть на людную улицу, встретив в маленьком переулке персонаж венецианского карнавала в маске вампира!

* * *

Венеция небольшая, но сколько бы ты ни приезжал, каждый раз будешь открывать что-то новое, и каждая крохотная площадь готова поделиться своими историями.

Не обращайте внимания на сгорбленного старика с огромной сумкой за плечами, если вы будете проходить поздней ночью по Campo I'Abazia, Монастырской площади. Если подойдете, на ваших глазах он превратится в скелет.

Это призрак Бартоломео Дзенни, старого ростовщика. 13 мая 1437 года страшный пожар обрушился на противоположную сторону канала.

Обезумевшие соседи умоляли его помочь спасти их детей, но старик отказался, он был слишком занят спасением своих денег и вещей.

Он смог перетащить свой скарб к каналу, подальше от пожара, и неожиданно исчез, как будто испарился.

Появился старик несколько ночей спустя, он с трудом дышал и просил хоть кого-нибудь помочь ему снять тяжелую сумку с плеч. И так было много ночей впоследствии, на протяжении многих столетий.

Как только кто-нибудь решался помочь, старик превращался в скелет, и все в ужасе разбегались.

Говорят, что душа Бартоломео освободится только в том случае, если найдется смельчак, который поможет ему донести сумку от Кампо Абация до церкви Санта-Фоска. Но, глядя, как плоть кусками сползает со скелета, никто еще не решился исполнить эту миссию!

Венеция с непарадного входа

В конце концов приедаются даже самые прекрасные вещи, и, лихо заруливая в Венецию уже по делам на такси-катерочке, обитом деревом, я вдруг, еще с воды, впервые заметила, как обшарпаны фасады некогда величественных дворцов. Ушло самое главное: первое узнавание, восторг, ощущение чуда.

Ушло чувство невероятного открытия, я начала чувствовать, что больше не «венецифилка», что Венеция прекрасна, но привычна.

Как музей, куда можно приходить раз, другой, третий, двенадцатый, но однажды ты поймешь, что хочется чего-то нового.

Но это чувство тут же прошло, и снова я попала под очарование единственного на свете города. Тогда и пришла мысль - а если не повторять, если забыть о бокалах и оркестрах, о рассветах на Рива дельи Скьявони и тонущем в закате Сан-Джорджо Маджоре? А если зайти с непарадного входа?

Когда недоступны были самостоятельные поездки и мы отдавали себя в руки туроператоров, надеясь на совпадение наших если не вкусов, то желаний, я мечтала о нескольких днях в квартирке под крышей парижского дома.

Я представляла, как спускаюсь по крутой и неудобной лестнице, бегу на рынок, возвращаюсь с сумкой всяческой снеди и горячим багетом, а потом сижу у окна с бокалом, глядя на бегущих внизу пешеходов и слушая шум парижской улицы.

Я нашла свою квартирку в Венеции.

Гулко звенят шаги на пустынной улице-площади, слышен плеск воды и шум мотора с канала, а ты готовишь на небольшой кухне с открытым окном и изумляешься в который раз, вспомнив, что шумит не машина, а катер.

Утром бежишь на рынок Риальто, тем более что до трагетто у Ка-д'Оро меньше пяти минут ходьбы через мостик и по узкому переулку, а потом только пересечь Страда-Нуова. А вечером сидишь с бокалом вина на огромной террасе и смотришь, как заходящее солнце золотит крыши.

Венеция с непарадного входа, в секунде от Страда-Нуова, и первый же поворот отсекает шумы, людей, и лишь венецианцы торопятся по своим делам, пробегая мимо канальчика, через мостик, через улицу, да и то нечасто. Дорогу порой спросить не у кого!

Старый дом, где мы жили на четвертом этаже в мансарде, принадлежит одной семье, как и многие дома, где еще живут

венецианцы. На первом этаже живет бабушка, на втором тетка, на третьем внучка и так далее.

На тяжелой двери с улицы пару столетий назад пристроилась бронзовая львиная голова, под ее серьезным взглядом ты вставляешь ключ в замок. И тут же на потрескавшейся стене старинный барельеф.

Этот дом многое повидал на своем веку. Он помнит, как собирались на звук колокола жители окрестных домов за водой к колодцам на площади, он наблюдал, как старое, обшарпанное палаццо на углу превращалось в четырехзвездочный отель, слышал, как плеск весла сменился негромким стрекотом лодочных моторов. Но его площадь так и осталась пустынной, не исхоженной тысячами ног гостей со всего света, сохранившей тишину пролетевших мимо и не коснувшихся ее веков.

Водитель такси долго пытался по GPS - таксисты они везде таксисты, даже если такси водное, а Венеция небольшая! - найти нашу Ruga Do Pozzi.

Руга - это на венецианском пролив между канальчиками. А «до поцци» -это два колодца. В конце концов я просто позвонила хозяйке, девушке по имени Радость (Джойя), она дала таксисту указания, и мы лихо причалили почти у двери дома.

Когда-то в Светлейшей существовало примерно 6 тысяч колодцев, столетиями они были неотъемлемой частью жизни венецианцев.

Такое их количество объясняется острой необходимостью сбора пресной воды в городе, построенном на соленых водах моря. Строительство колодца было сложным, в первую очередь требовалась достаточно большая площадь вокруг скважины, куда сходилась дождевая вода, поэтому венецианские колодцы всегда устанавливались на площадях или в широких дворах. Дождевая вода поступала с крыш или со специальных платформ в глубокие

колодцы, врытые в землю; защищенная слоями песка и глины от морской соли вода оставалась чистой и свежей. Сложная задача устройства колодцев была поручена братству «поццери», входившему в гильдию каменщиков.

Колодцы открывались два раза в день - утром и вечером - под звуки колокола. А вокруг колодцев возводились конструкции из истрийского камня, которые со временем превратились в живописные украшения площадей и дворов.

В 1882-1884 годах был построен общественный акведук и установлены трубы, колодцы потеряли свое значение. Сегодня их насчитывается около 600, и это просто декоративный элемент площади.

Кстати, здесь никогда не существовало названий улиц-калле, «топонимику» ввели лишь австрийцы. В то время появилось и название «нашей» площади, чтобы не придумывать сложных названий, ей дали имя двух расположенных здесь колодцев.

* * *

В Венеции вы вряд ли найдете привычные имена знаменитых итальянцев на табличках с названиями улиц, разве что для Гарибальди исключение сделано. Многие названия ничего не скажут непосвященному, тем более что некоторые написаны на венецианском диалекте.

Например, Calle del Magazen - или складская улица. Я вас сейчас совсем запутаю: это название есть во всех кварталах - сестьери, это имя встречается 18 раз на крохотных улочках, в двух дворах, пяти крытых переходах... ну и так далее.

Объясняется все просто. С давних времен здесь существовали склады-магазинчики, где дешевое вино наливалось даже в долг или под залог, местные жители пили его на грубых скамейках, закусывая принесенным из дома хлебом, сыром или жареной рыбой.

Название «Stua» встречается также по всей Венеции много раз. И опять все просто, если знаешь историю. Стуери - хирурги низшего уровня -работали вместе с брадобреями-парикмахерами. Для работы им всегда нужна была горячая вода, и их помещения отапливались печью, что и привлекало сюда страждущих погреться промозглыми зимними венецианскими ночами. В Стуа не только проводили простейшие операции или лечили болезни, здесь еще производили и выдавали всякие микстуры и снадобья.

Обычный квартал

Соттопортего (крытый проход) Banco Giro напоминает об учрежденном в 1619 году Banco di Scritta или del Giro. Этот банк производил платежи от имени состоятельных торговцев, которые не рисковали носить с собой по опасным переулкам крупные суммы для покупок на рынке.

На калле Фрутарол жили торговцы фруктами, на калле Барретери -изготовители париков и беретов, на улице Пьован (священник - глава прихода на венецианском диалекте) проживал настоятель соседней церкви. Здесь есть улица в честь мясника, некогда четвертованного на главной площади, дальше остановка кораблика-вапоретто носит его имя - «Riva de Biasio». Это самая жуткая история даже для темной стороны Венеции, ведь обвинен был мясник в добавлении мяса младенцев в его необыкновенно вкусные сосиски. За что и поплатился. И это чисто венецианская фишка, невозможная в любом другом месте: увековечить имя злодея в названии улицы.

Мрачное впечатление исправит трогательная улица «Любви между друзьями».

История ее названия весьма прозаическая. Когда-то на плане города улочка носила название улицы любви, calle del amor, при создании нового плана в середине XIX века ее назвали улицей друзей - calle degli amici, но венецианцам это не понравилось. Компромиссом стало объединение двух названий в одно.

Каждое название (улицы - калле, прохода - соттопротего, маленькой площади - кампьелло, двора - корто) о чем-то рассказывает, и прогулка по Венеции становится чтением

увлекательного исторического романа.

Два колодца на площади были хорошо видны из окон нашей квартирки.

Совсем не просто было забираться по лесенкам с чемоданами и спускаться вниз в первый и последний день, да и каждый день туда-сюда по крутой узкой лестнице на четвертый этаж не набегаешься.

Но зато к квартирке прилагалась терраса почти по всю крышу - хоть танцы устраивай - с видами на трубы, крыши, купола и полоску моря где-то далеко.

Там, вдали, за Лидо, вытянулся остров Кьоджа, куда мало кто из Венеции добирается.

* * *

Многие итальянские путеводители советуют съездить с Лидо на Кьоджу пообедать, там много достойных ресторанчиков с умеренными ценами.

Любимая жителями достопримечательность городка на юге лагуны - это gato de Ciosa (Gatto di Chioggia на «нормальном» итальянском) - кот Кьоджи. К этому памятнику венецианцы издевательски складывали когда-то рыбьи косточки, а потом еле уносили ноги, преследуемые взбешенными жителями - «кьоджотти».

По более или менее официальной версии Кот Кьоджи возник в противовес Венеции. Кьоджа, как и прочие городки лагуны, всегда была в подчинении у Светлейшей. А так как символом мог быть только всем известный лев Венецианской республики, то кьоджотти льва и установили на постамент, только придали ему облик кота, а не льва. Так он и стоит до сих пор в конце Народного проспекта, откуда уходят катера на самый дальний остров - Пеллестрину.

А в народе рассказывают другую историю.

Как-то раз некий наглющий венецианский кот так достал обычно невозмутимых крылатых львов, что они погнались за разбойником. Когда кот понял, что не убежать ему от преследователей, то забрался на высокую колонну. К этому моменту львы так устали, что, несмотря на крылья, так и не смогли взлететь наверх, чтобы наконец поймать нахального кота. А может, просто не царское это дело - за котами на колонны взлетать, сам сползет!

Уселись они у постамента, ожидая, когда кот спустится, и ждали так долго, что потеряли свои крылья и окаменели. А кот

тоже окаменел, да так и остался на верхушке колонны.

Увидеть Венецию и… не разориться на еде

Помимо того что Венеция - один из самых дорогих городов мира, венецианские заведения еще и не всегда добры к приезжим.

Что поделать, город, живущий за счет туристов, их не очень любит, но я его и не виню, вспоминая мусор на вечерней пьяцца Сан-Марко, оставшийся от пробегавших по ней туристических групп.

И в моей жизни были обугленные рыбки и горячая вода с полусырыми овощами под названием минестроне в заведении, на котором снобистски было написано «No Pizza! No lasagna!».

Иногда можно услышать от местных жителей, что блюдо тебе подадут то же, что и им, только тебе разогретое, оставшееся со вчерашнего вечера, а им свеженькое. Увы, и такое бывает.

Поэтому давайте есть в Венеции недорого и вообще, выбирать правильные места.

• Биголи - заведение, напоминающее наши киоски фастфуда с азиатской лапшой. Вот только это венецианский, а не азиатский фастфуд. Порция такой лапши стоит в среднем 6 евро. Открыт киоск с 11:00 до 21:30.

Сами биголи - это толстенькие трубочки, хорошо впитывающие соус.

Адреса:

Calle Crosera, 3829 Dorsoduro San Pantalon, 30123 Venezia, Italia (Dorsoduro/Accademia),

San Polo, Calle dei Meloni, 1472, 30125 Venezia VE, Италия.

Сами венецианцы отзываются о заведении как «быстро, но качественно».

Соусы разные: от традиционного болоньезе до рагу из утки, песто, - в общем, все самые популярные и традиционные. Чисто венецианский: с анчоусами - alle achughe.

Около первого киоска, как мне подсказали не так давно, находится бар Cafe’ Noir, где можно еще и Spritz Aperol за 2,5 евро выпить, - таких цен в Венеции, да и прочей Италии, просто не бывает.

• Ростичерии не просто выручают невысокими ценами, их еда действительно вкусна в любом городе Италии. Мы бы назвали это кулинарией - здесь продают готовые мясные, овощные и рыбные блюда.

Повседневная венецианская жизнь

Есть такая кулинария-ростичерия и в Венеции, и называется она Rosticceria Gislon (Calle de la Bissa, 5424/a, 30124 Venezia VE, Italia). По венецианской традиции, здесь надо обязательно съесть анчоусов с моцареллой. А потом, двигаясь по направлению к пьяцца Сан-Марко, первым мостом, который вы встретите, будет Понте-дель-Лово. Говорят, что это единственный мост, откуда можно увидеть Кампанилу Сан-Марко во всей своей красе.

• В арках рыбного рынка у моста Риальто ищите вывеску Pronto pesce -Calle del Scaleter, 319, 30125 Venezia VE. Здесь по средним, более высоким или невысоким ценам (зависит от того, что выберете) можно перекусить жареной рыбкой, салатами и всяческой адриатической рыбно-морепродуктовой мелочью. Положат вам все это в коробочку, здесь берут еду с собой.

• В каждом итальянском супермаркете есть отдел кулинарии, или просто можно купить недорогие сыры-колбасы-хлеб, недорогое хорошее вино.

На первый взгляд супермаркетов в Венеции нет, но так не бывает. Вот несколько:

Punto simple (Ponte del Teatro - театральный мост),

DeSpar - Cannaregio nn. 1939-1952, Campiello de l'Anconeta,

Coop - Santa Croce, 499,

Conad - Dorsoduro, 1491.

В каждом венецианском сестьере найдется продуктовый супермаркет. Даже если он небольшой, голодными не останетесь. Большие расположены на кампо Санта-Маргерита и на торговой улице Страда-Нуова.

Кстати, в последнем вы увидите потолок, достойный музея.

Фрески были созданы для находившегося здесь Театро Италия в 1915 году.

• В Венеции - особенно вокруг кампо Бандьера и Моро в двух шагах от набережной Рива дельи Скьявони и Сан-Марко - множество небольших заведений, где готовят горячие тосты с разными начинками по вполне приемлемым ценам.

• В большинстве венецианских баров, особенно в Дорсодуро вдоль каналов, где и туристов не так много, как в Сан-Марко, подадут недорогой стаканчик вина по венецианской традиции «ун омбра». А к вину - бесплатные маленькие закусочки.

Есть надо у стойки!

* * *

Для тех, кто предпочитает заведения другого класса, более традиционные.

• При слове «мишленовский ресторан» сразу представляется заведение с официантами во фраках, где свет хрустальных ламп преломляется в изысканных бокалах... хотя во Франции или Италии мишленовскими звездами обладают и простые, непритязательные с виду семейные заведения.

Знакомьтесь: остерия-ресторан Da Fiore.

Корни семьи Мартин, владеющей рестораном, из небольшого местечка всего в паре километров от Венеции. Когда-то семейная, таверна превратилась в элитное заведение, удостоившееся звезды Мишлен благодаря Маре Мартин - повару, заработавшей звезду. О венецианских корнях свидетельствует и фамилия - итальянские Мартини, Вендрамини, Манини в Венеции превращаются в Мартин, Вендрамин, Манин.

Мара училась готовить у бабушки, профессионального повара.

«Да Фьоре» не требует фрака и бриллиантов, хотя в шортах и шлепанцах и прочей расслабленно-туристической одежде не пустят.

Здесь есть весьма недешевые вина. Например, аперитив - игристое Giulio Ferrari Reserva del Fondatore Ferrari 1994 г.

Находится ресторан на Кампо Сан-Джакомо дель Орбо, в квартьере Санта-Кроче.

Естественно, столики заказывают заранее. И это несложно, моя знакомая, не знающая ни слова по-итальянски, просто подходила к стойке ресепшен в отеле, давала листочек с названием ресторана, временем и числом гостей. И все - столик заказан!

• Еще одно заведение для гурманов - ресторан Ai Mercanti, совсем рядом с Сан-Марко. Правда, в отличие от «Да Фьоре», на лодке вы туда не подплывете, но не в этом гурманское счастье!

На первое здесь подадут ризотто из тыквы с ристретто из вина Vin Brule. Вино сгущается и поджаривается до тягучего состояния, и этим «брюле» поливается ризотто.

Затем подоспеет тартар из бранцино с клубникой в соусе из зеленого перца и самбуки.

• Из заведений попроще и подушевнее - Osteria Alle Testiere между Риальто и Сан-Марко. Здесь готовят рыбу из лагуны, хотя новинками в кулинарии не брезгуют.

• Osteria Antico Giardinetto - San Marco Calle dei Morti 2253 Santa Croce. Это маленькая остерия на боковой улочке, но с садиком.

• Trattoria alla Madonna - San Polo Calle della Madonna. Чисто венецианская кухня по разумным ценам.

• Osteria al Mascaron - Castello 5525, Calle Lunga Santa Maria Formosa. Для таких, как я, любителей спагетти «алле вонголе» с мелкими моллюсками в раковинах. Здесь они, по общему мнению, особенно вкусные.

На этом самом месте ресторанчик существует уже 30 лет! Это лучшая рекомендация.

• Гуляя по каналам Дорсодуро и Сан-Поло, где постоянно толпы приезжих, вы можете найти старинную кантину (заведение, где подают в первую очередь вино) - Cantina do Mori - Sestiere San Polo, 429 (вход с Calle Galiazza и Calle Do Mori).

Этот маленький бар существует с 1462 года! Говорят, что к местному вину здесь подают самые лучшие маленькие закусочки.

• А еще в Венеции есть умопомрачительный ресторан сицилийской кухни.

Пригласили меня однажды в ресторан A Beccafico, где готовят блюда с непроизносимыми названиями. Например, casaresse alla turiddu - это паста, похожая на короткие трубочки - макароны, а заправлена она помидорами, каперсами, оливками.

Десерт - пальчики оближешь: Semifreddo di zabaione al marsala de Bartoli dieci anni. Семифреддо - это лакомство из домашнего мороженого с различными наполнителями, в данном случае наполнителем был дзабайоне, яичный крем с вином - сицилийской марсалой десятилетней выдержки!

Основное блюдо я, без сомнения, рекомендую любителям морепродуктов - «Скьяболини алле астиче и польпа ди гранкьо». А

означает это - большие креветки в омаровом соусе с крабиками и осьминожкой.

А еще здесь готовят мидий... в пасте. Помните хлебную «крышечку» над нашими горшочками с жарким или борщом? Здесь подается целый «котелок» из теста огромных размеров, снимаешь крышку, а внутри запеченные мидии в особом соусе. Необычное блюдо и сказочный вкус.

И все же лучшее мое представление о еде в Венеции - это ужин на террасе с видом на заходящее солнце, греющее старые крыши.

И совершенно несложно, а только в удовольствие - утренняя пробежка на рынок Риальто, с заходом в пекарню и кондитерскую в Каннареджо, чтобы готовить в кухне с окном, открытым на канал, и на закате поужинать дома на террасе под звон колоколов на вечернюю мессу.

Определившись, где есть, мы без сомнения должны решить, что есть. И здесь самое время перейти к рассказу о венецианской кухне.

Венецианская кухня

Кулинария - это всегда история любви. Сначала ты должен влюбиться в продукты, а затем в тех, для кого готовишь.

Ален Дюкасс

Интересно, что первая венецианская кулинарная книга была издана лишь в 1908 году, причем миланским издательством. Несмотря на то что в Венецию попадали кулинарные инструкции на греческом и арабском, рецепты упоминались в отчетах купцов о поездках и об открытии новых продуктов, венецианцы были настолько заняты торговлей, мореплаванием и военными действиями, что им, как кто-то выразился, не хватало мужества дойти до библиотеки.

Тем не менее венецианские рецепты появлялись в старых поваренных книгах, например, о кухне лагуны рассказал Франческо Леонарди в книге «L'alpicio modern», изданной в 1790 году в Риме, он упомянул о рисовом супе и знаменитой печени по-венециански. Еще одна рукопись неизвестного повара XIV века хранится в Риме.

100 венецианских рецептов, вошедших в издание 1908 года, приписывают монахине, сестре Замарии из Фритоле, которая описала венецианскую кухню таким образом: «Главный секрет нашей кухни заключается в наших жареных блюдах, которые должны быть сняты с огня только тогда, когда они приобрели золотой цвет».

Понятно, что люди, живущие в местности, где невозможно выращивать даже пшеницу, окруженные отмелями и лагунами, должны были стать удачливыми торговцами.

Именно в венецианский порт впервые купцы привозили то, что сначала было необходимо для существования города, но скоро стало приносить доход. Отсюда по всей Италии распространились сахар, специи, кофе и прочие продукты, до сих пор неизвестные в Европе и привезенные кораблями Сереннссимы из дальних краев.

Здесь впервые появились так называемые венецианские мешки -специи, упакованные в небольшие пакетики, уже готовые к употреблению. Да-да, именно так, как мы покупаем их сегодня.

Помните, что в кухню французскую столовые приборы прибыли из Тосканы вместе с Екатериной Медичи? Так вот первая вилка появилась именно в Венеции, она была привезена византийской принцессой, вышедшей замуж за дожа Доменико Сельво, в XI веке. В Венеции появились и первые кофейные магазины.

Перец, корица, мускатный орех и гвоздика доставлялись на склады у моста Риальто и затем распространялись по всей Европе.

Кухня Светлейшей не могла не вобрать в себя оттенки блюд, которые пробовали ее купцы в разных частях света: арабские сладости, сочетание сладкого и кислого вкусов. Именно здесь впервые в Европе появились шафран и имбирь. Кисло-сладкие соусы, например для рыбы, в сочетании с кедровыми орешками пришли сюда с Востока. Из византийской в то время Апулии и с греческих островов привозили оливковое масло.

В XIV веке Венеция доминировала над большинством восточных берегов Адриатического моря и присутствовала на многих островах от Пелопоннеса до Кипра. В конце XIV века венецианский флот состоял из 3000 кораблей с 17 000 моряков. Серениссима почти полностью занимала коммерческое пространство в восточном средиземноморском бассейне.

В XV веке ежегодно выгружалось 5000 тонн специй, из которых Венеции оставалось достаточное количество. Специи не только использовались в пищу, из них делали аптекарские снадобья и ароматизаторы типа подушечек-саше.

Использование риса с изюмом, гусиной салями, риса с различными овощами пришло в венецианскую кухню из еврейских традиций.

Считается, что большую роль в распространении сахара в Европе сыграли крестоносцы. Они привезли сахар, который стал заменять в кулинарии мед.

В XV веке в Венеции рождается производство по переработке сырца, поступающего от торговли с Индией. Здесь даже существовали скульпторы, которые украшали богатые столы скульптурами из сахарных голов.

Говорят, что венецианцы изобрели маркетинг: мало было привезти и продать товар, надо было создать в нем необходимость. Так появилась «роскошь пряностей». Существовала поговорка, что и венецианцы, и их соперники-генуэзцы готовы за хорошую плату продать мать родную. Только венецианцы еще и спрашивали, куда доставить!

Естественно, что венецианские купцы заимствовали не только продукты, но порой и блюда из дальних земель.

Только подумайте, гастрономическому миру Венеции более тысячи лет. Ни один другой город Европы не имел возможности в те времена познакомиться с кухней дальних земель, привнести их традиции в свою кухню, а в сочетании с дарами моря, отмелей в лагуне и замкнутым миром островов кулинарный мир Венеции можно назвать одним из самых старых и богатых в мире.

Святая земля времен Крестовых походов, районы Эгейского и Адриатического морей, Византия, кухня евреев, нашедших свое убежище в Венеции после преследований в Испании и Центральной Европе, - все оставило свой след в гастрономических традициях Светлейшей.

Даже ее военные противники турки имели свои торговые склады на Большом канале. Имея такие возможности, Венеция обменивала привезенные товары, среди которых были и продукты, на товары со всех итальянских земель.

Между XV и XVI веками к этому богатству были добавлены новые продукты: например, та самая вяленая треска, которая стала популярным блюдом по всей Италии, от севера до юга. Вяленая сушеная рыба стала настоящей революцией в хранении блюд в отсутствие холодильников!

Казалось бы, что сушка и вяление рыбы не нужны там, где каждый день рыбаки привозят свежий улов с моря. Достаточно было пожарить рыбу на углях, добавив масло, соль, небольшое количество чеснока и петрушку - и обед у тебя на столе. Но венецианцы были прежде всего торговцами и довели вяленую рыбу до состояния нежнейшего крема в своих блюдах.

История появления этого блюда такова: Пьетро Керини, член Совета Серениссимы, весной 1431 года отплыл из Кандии (Крит) с грузом товаров для региона Фландрии. После нескольких штормов к северо-западу от испанского побережья его корабль несколько недель дрейфовал у побережья Ирландии, и лишь нескольким членам его команды вместе с Керини удалось спастись.

Они добрались до необитаемого острова Сандой, в норвежском архипелаге Лофотенских островов. Итальянские моряки были спасены рыбаками острова Рост, где они оставались в течение четырех месяцев, и все это время Керини наблюдал за их методами сушки, приготовления и хранения трески. Так родилось типичное блюдо сначала Венеции, а потом всей Италии - Bacaia.

Вернувшись в Венецию, Керини начал импортировать вяленую рыбу, которая сразу же получила большое признание среди венецианцев. В первую очередь она ценилась за возможность длительного хранения. Появились рецепты на основе вяленой рыбы, многие из которых дошли до нас.

В эпоху Ренессанса, с культом вкусной еды и изысканной сервировки, пришло время выращивания на островах лагуны фруктов, овощей, винограда и изобретения все новых блюд.

И только в XX веке Венеция стала терять свой приоритет и эксклюзивность: связанная с материком железными дорогами,

она все больше отдавала предпочтение кухне интернациональной. Увы, в тот момент на смену путешественникам, способным оценить ее роскошь, пришли туристы, на смену ее самобытным бакари - обычные бары, а исконно венецианские закуски все чаще сменяли пиццы и бутерброды.

Но тем не менее чисто венецианские «штучки» не исчезли, они просто погрузились в глубь ее узких калле и замкнутых каменных дворов, прячась от всеобщей глобализации.

* * *

Как в любой кухне итальянских регионов, здесь очень много простых блюд, которые готовили и ели бедняки, в первую очередь рыбаки. Ведь всего каких-то 40 лет назад венецианские дети купались в каналах, старики там же ловили рыбу, и утром рыбаки уходили в море за свежим уловом.

Наряду с ними здесь есть блюда, пользующиеся всемирной известностью, например, венецианским блюдом считается знаменитое пирожное тирамису, которое было придумано в соседнем Тревизо для поднятия настроения - «тира ми су» - «подними меня вверх».

А вот мясо морского паука (вид краба - дгапэеоіа) с добавлением лимона, которое подается прямо в панцире, я попробовать не рискнула!

Особые виды печений пришли сюда с Востока и до сих пор традиционно пекутся в период карнавала.

Но столпом венецианской кухни является рыба. Сами венецианцы говорят, что Венеция родилась из воды, выросла на воде и сама по форме напоминает рыбу. Что же еще должны есть ее жители?

В 1173 году дожем Себастьяно Дзиани был издан закон, устанавливающий цены на основные продукты питания, и в самой обширной статье приводился точный список всех морских и речных рыб. В старой доминиканской библиотеке Казанатенсе в Риме хранится оригинальная рукопись книги рецептов анонимного венецианского повара, составленная в конце 1300-х годов, которая содержит 135 рецептов для приготовления блюд.

Интересно, что в ней отсутствуют рецепты рыбных блюд. Уже в то время рыба была настолько привычным и тривиальным продуктом для венецианцев, что записывать такие рецепты просто не было необходимости. Кроме того, в те времена книги рецептов предназначались для людей более высокого сословия, чем

простые люди, которые и выживали на рыбе из лагуны.

Но пройдет всего 200 лет, и в XVI веке при описании рыбных прилавков у моста Риальто - тех самых, что сохранились до сих пор, автор будет описывать более 60 видов рыбы и моллюсков, которые торговцы предлагали на продажу. Многие источники того времени отмечали, что подобной рыбы не найдешь на прилавках ни Неаполя, ни Рима.

В комедиях Карло Гольдони тема еды также обсуждается не раз, например, говорится о блюде из ста зерен риса, отсылая к старому обычаю их подсчета именно зернами, а не по весу.

Рыбу готовят обычно двумя способами: крупную - на гриле и едят горячей, мелкую - обжаривают во фритюре и едят как закуску уже в холодном виде. Кулечки с жареной рыбной мелочью и моллюсками можно купить не только в Венеции, но и в близлежащей области Венето. Здесь есть поговорка, сохранившаяся с давних времен: чтобы приготовить рыбу, нужно следовать правилу трех «F» - рыба должна быть куплена «fresca» (свежей), приготовленной «fritta» (жареной) и съеденной «fredda» (холодной).

С давних времен в Венеции среди благородных синьоров было принято охотиться небольшими компаниями в лагуне на отмелях на водоплавающую птицу. Господа останавливались в исчезнувших в настоящее время постоялых дворах - casoni, где им готовили подстреленную дичь. А при возвращении в город был обычай вешать трофеи у входных дверей своих палаццо, чтобы весь город знал, какие они удачливые охотники.

В Венеции любимыми блюдами были и остаются спаржа, салат радиччо, горох, кабачки, бобы, перец, баклажаны, знаменитая желтая тыква с Кьоджи. А вот паста почти не пользовалась популярностью, за исключением трубочек биголи, которые изготавливались вручную с помощью нехитрых приспособлений. Король венецианской кухни - это рис.

Овощи готовят либо на гриле, либо просто все вместе тушится в небольших количествах. Наряду с простонародными блюдами из требухи (печень, селезенка, язык, рубец и т. д.) в Венеции встречаются и изысканные блюда вроде устричного супа, фаршированной утки.

Устрицами на золотых лепестках удивляли венецианцы своих гостей во времена Ренессанса.

В замкнутом мире Венеции всегда было модно выставлять напоказ свое богатство, в том числе и свой стол, и власти Серениссимы постоянно издавали законы, запрещавшие растрату и сурово каравшие виновных.

Короткое Австрийское господство (XIX век) принесло в

венецианскую кухню шницель и круассан-корнетто, который едят на завтрак и называют «chiffel» (разновидность круассана на миндальной основе). Ох, какие запахи несутся из подвальных окошек местных пекарен по утрам! Вроде и позавтракал, но запах только что испеченного круассана заставляет забыть обо всем. Однажды я даже нагло постучалась в окошко и получила от разрумянившегося от жары пекаря пару минут назад испеченный корнетто.

* * *

Венеция оказалась одним из первых итальянских регионов, где получило широкое распространение мороженое. Один из венецианских джелатьери, как называют мороженщиков, гордо сказал мне однажды, что первое упоминание о мороженом мы найдем в... Библии, там, где Исаак предлагал Аврааму козье молоко, смешанное со снегом.

На больших празднествах древних римлян подавались Nivatae (холодные десерты), египтянка Клеопатра предлагала Цезарю и Антонию фрукты, смешанные со льдом. Основы современного мороженого были заложены во Флоренции при дворе Медичи, когда повара эпохи Возрождения придумали замораживать на холоде сладкие кремы. Уже в XVIII веке одновременно в Милане, Турине, Палермо и Венеции в меню кафетериев появились несколько видов мороженого. И даже промышленное производство мороженого начал в США итальянец.

В Италии даже долго шел спор, как правильно называть мороженщиков -джелатайо (gelataio) или джелатьере (gelatiere), в итоге первым именем стали называть тех, кто продает мороженое, а вторым - того, кто его еще и производит, вкладывая свой труд в наполнение мороженого различными вкусами, декоративное оформление.

История многих венецианских джелатерий и кремерий, где мороженое производится вручную, начинается около ста лет назад. В

начале XX века на площади выезжали ящички со льдом, запряженные лошадьми, с надписью на борту «Венеция» - и мороженщики в белых фартуках и колпаках продавали свои произведения.

Сегодня среди лучших называют джелатерию San Stae, использующую только натуральные продукты и исключившую из рецептов сахар: натуральные фрукты дают мороженому достаточную сладость (Fontego delle Dolcezze, Santa Croce 1910,

Salizada San Stae). Джелатерию Il Doge (Dorsoduro 3058/a Campo S. Margherita), где изобрели «крем Дожа» и предлагают сицилийское мороженое.

Более ста лет назад Джованни Каусин по прозвищу Нико перебрался в Венецию из Тревизо и вместе с молодой женой Эммой открыл кафетерий в Дорсодуро. Спустя почти сто лет джелатерия, носящая теперь имя Nico, остается одной из лучших в городе. С 1932 года производят и продают мороженое на острове Лидо в джелатерии Da Tita.

* * *

О страсти венецианцев к кофе свидетельствует рассказ о Казанове, который, бежав из тюрьмы, остановился в кафе «Флориан», чтобы выпить кофе прежде, чем покинуть остров. «Летними ночами пьяцца Сан-Марко так же многолюдна, как и днем, кафе полны опрятных мужчин и женщин всех сословий», - писал Карло Гольдони в 1788 году. А за 200 лет до него немецкий ботаник Леонард Рауфольф уже отмечал любовь венецианцев к кофе в своих заметках о путешествии на Восток: «Помимо всего у них есть очень черный напиток, который полезен для здоровья, прежде всего для желудка, они пьют его утром, на открытых пространствах, безо всяких церемоний, в китайских чашках настолько горячим, насколько могут вынести. Они часто подносят чашки к своим губам, но пьют очень мало и чаще всего сидя» (Aigentliche Beschreibung der Raiß inn die Morgenländerin - 1582).

Кофе пришел в Венецию из Константинополя, и уже в XVI веке его подавали на празднествах у дожей. К этому времени венецианские купцы стали основными импортерами кофе в Европу.

К XVII веку «Боттега дель каффе», или кофейный магазинчик, стала местом встречи влюбленных. Мужчина ухаживал за женщиной, предлагая ей поднос с шоколадом или кофе. Возможно, именно по этой причине в 1767 году венецианская инквизиция постановила, что женщины больше не могут заходить в кофейни, чтобы ограничить присутствие женщин в общественных местах и разрушить влияние кофеен на на мораль венецианского общества.

Кроме известных всему миру кафе «Флориан», «Квадри», «Харрис бар», в районе Дзаттере существовало «Caffe La Calcina», которое в 1900-х годах было местом встреч писателей и художников, сюда заходил, например, Райнер Мария Рильке. Ресторан теперь является баром и рестораном и называется «La

Piscina» в память о бане с бассейном, которая когда-то стояла там. А на острове Лидо радует глаз «бар Lion», созданный в 1925 году в стиле ар-деко с коваными фризами, цветным стеклом и цветочными декорациями, типичными для того времени.

Но в любом самом простом венецианском баре вам подадут прекрасный кофе, тот самый горячий глоток «ун каффе».

А если захочется почувствовать дух «дольче вита» старых времен, то изысканный напиток, получивший название «кофе по-венециански», можно приготовить и дома.

Ингредиенты:

• Кофе (мокко)

• Столовая ложка виски или бренди

• Немного взбитых сливок для украшения

• Сахар

• Щепотка какао-порошка

Взбить сливки миксером. Чтобы взбилось идеально, сливки должны быть очень холодными.

Варим кофе обычным для вас способом.

Наливаем бренди или виски в стеклянную чашечку.

Вливаем кофе, в котором размешали сахар по вкусу, не перемешивая.

Украшаем сливками, посыпаем порошком какао.

Подаем с бисквитным печеньем.

И, конечно, нельзя не вспомнить популярный во всем мире венецианский напиток, спритц - Spritz.

Лагуна в бокале

История спритца любопытна: во время австрийской оккупации с 1815 по 1866 год многие австрийские солдаты, размещенные в городе, подражали венецианцам привычкой ходить в мальвазию (заведение, где продавались местные вина) или в таверны, чтобы выпить бокал хорошего вина.

Не зная языка, они заказывали «spritz», так называлось вино их земель. Однако так как вино итальянское насыщеннее и крепче, они разбавляли его водой. Со временем эту традицию переняли и питейные заведения -спрос рулит рынком!

Венецианцам, которые не привыкли к разбавленным винам, напиток не понравился, и, чтобы вернуть ему крепость, они добавляли горькие настойки. К бокалу вина подавались оливки, ломтики лимона или апельсина.

Сегодня этот коктейль завоевал весь мир!

Современный рецептспритца

Ингредиенты:
- 60 мл ликера Aperol
- 90 мл игристого сухого просекко
- Лед
- Долька апельсина

Просекко «сбрызгивается», как говорят венецианские

рестораторы (это значит легким движением плеснуть совсем чуть-чуть), содовой.

Долька апельсина - дань той самой закуске к бокалу вина 200-летней давности.

* * *

Венеция и вино всегда были «в близких отношениях». Виноград выращивали на островах, привозили из Греции, из Истрии.

В Венеции существовало несколько видов таверн.

«Фуратоле» или «лунганери» - furatole e lunganeri («темные» заведения, которые освещались очень плохо, чаще всего масляными лампадами), в которых жареная рыба и прочие простые блюда подавались людям, собравшимся перекусить и пообщаться. Здесь никогда не подавалось вино!

«Бастионы» - bastioni - это погреба, где продавалось только вино (низкого качества).

«Магазины» - magazeni (отсюда, как мы помним, и название улиц) были популярными местами для продажи вина, в том числе в кредит, но и предоставляли другие услуги, а также выдавали кредиты. Получить кредит в Монте ди Пьета было сложно, и люди, попавшие в затруднительное положение, шли в «магазин». Возврат кредита производился на две трети деньгами и на одну треть плохим вином, которое называли «залоговым» - vino da pegni.

И главные - «бакари», где подавались настолько «приличные» вина, что ценились эти заведения весьма высоко, о них упоминал в XVIII веке

Карло Гольдони, в XIX - Рихард Вагнер, а сейчас сюда вполне можем заглянуть и мы!

Бакаро или во множественном числе бакари существовали только в Венеции. Они сохранились до сих пор, сюда приходят местные жители выпить вина с недорогими закусками - сардинами, фрикадельками, пюре из трески на хлебе, жареными шариками моцареллы.

В бакаро вы не увидите красивого прилавка с завлекающими закусками, здесь нет яркого света и мало сидячих мест.

Одно из таких заведений называется All'Arco и расположено недалеко от моста Риальто. Туда приходят адвокаты из венецианского суда снять стресс после сложного процесса.

И меня однажды привели сюда проникнуться атмосферой коллег: судьи, прокуроры и адвокаты забегают в обед выпить

стаканчик «ун омбра» -белого вина по венецианской традиции - и съесть крохотный бутерброд с маринованной аличе, так называют в Венеции анчоусы.

Мне понравилось, впоследствии «ун омбра» с аличе прекрасно освежали в полутемных барах Дорсодуро.

Название «ун омбра» - буквально «одна тень» - произошло от традиции охлаждаться белым вином в невыносимо жаркие летние венецианские месяцы.

Легенда рассказывает, что некогда в Венеции, возле колокольни СанМарко, стояли два передвижных киоска с вином, их продавцы передвигались вместе с тенью от колокольни, чтобы не оставаться под палящим солнцем.

Венецианцы все реже заходят в бакари по вечерам поиграть в карты, перекусить нехитрыми закусками под бокал вина, пообщаться с соседями, но традиция еще жива. В Италии издавна существуют особые народные карточные игры, на юге это скопа или брискола, в Венеции -мадрассо.

Это целый пласт народной культуры и традиций, очарование настоящей, народной Италии, далекой от глянцевых картинок: старички со всего квартала в потертых пиджаках собираются за столиком в своем «локале» - баре по соседству, по очереди покупают бутылку домашнего вина, и начинается партия. Не обошла эта традиция и Венецию, эта жизнь города незаметна постороннему случайному взгляду, но именно она делает Венецию живой и настоящей.

Некоторое время назад всю Италию обошла новость: во время строгого карантина карабинеры задержали в лесу группу старичков, собравшихся, чтобы... поиграть в карты! Вирусы и пандемии приходят и уходят, а традиции бессмертны!

Не первый век встречают посетителей возле моста Риальто в Osteria ai do Mori или в Cantina do Spade, помнящей те времена, когда сюда заходил выпить бокальчик Казанова с веселыми девицами с моста делле Тетте.

“Мапдіаге а сіссИей” - венецианский перекус, который можно сравнить с испанской традицией тапас. Традиционное время для него - перед ужином, примерно с 18 до 21, а цены на маленькие закусочки к бокалу вина варьируются от одного до пары евро, а то и бесплатны.

Жареная рыбная мелочь, фрикадельки с моцареллой, кусочки каракатицы на гриле, омлет с овощами или жареный осьминог - каждый из старых традиционных бакари готовит свои «чикетти», рецепт приготовления меняется от семьи к семье.

Кростини с треской или анчоусами-аличи, «ип сіссИеНо а ип тапо» -закуска в одной руке, бокал вина или спритца в другой -

венецианский вечер начинается!

* * *

Благодаря монахам, которые из своего винограда производили вина для религиозных нужд и трапез внутри монастырей, в Венеции сохранились старинные виноградники.

Проходя по самым оживленным туристическим улицам, вы не догадаетесь, что в двух шагах от вас, за высокими каменными стенами, спрятаны виноградники.

Рядом с вокзалом Санта-Лючия возвышается величественная церковь Святой Марии из Назарета с прилегающим монастырем босоногих -кармелитов. Монахи ухаживают в саду за более чем 20 сортами винограда! Каменная на вид Венеция скрывает настоящие оазисы за своими стенами. Но это место по-настоящему мистическое. Каждое растение, от виноградной лозы до ароматических трав, расположено в соответствии с числами и символами Нового и Ветхого Завета, соединяя правила жизни смертной с жизнью духовной.

Имя ордена «кармелиты» происходит от древнего слова «кармель», которое в дополнение к обозначению горы, где возник религиозный орден, также означает «сад».

Монахи открыли свои виноградники для венецианского винного консорциума - так появились неплохие вина.

В магазинчике можно купить продукты, сделанные монахами, в сад и на виноградник попасть на экскурсию, заказав ее заранее. Самое лучшее время - осень, когда виноградные листья становятся золотыми и красными и проходит сбор урожая - в самом центре Венеции!

Виноград выращивался в Венеции повсюду, о чем говорят и связанные с ним названия, например, Виньоле (или остров семи вин), в нескольких минутах от острова Мурано, или целый комплекс Сан-Франческо-делла-Винья, Святого Франциска на виноградниках.

Кроме босоногих кармелитов виноград выращивают в монастыре Дзителле на Джудекке, до недавнего времени крохотный виноградник существовал даже на острове мертвых - кладбище Сан Микеле, но был заброшен после смерти старого монаха, который за ним ухаживал.

Виноградники до сих пор существуют на островах Сант Эразмо, Мадзоро, Торчелло, Пеллестрина, многие из них возродились к новой жизни после того, как приехавшие с материка виноделы, выйдя из церкви, в которую попали

случайно, с изумлением обнаруживали маленький живой виноградник за старыми стенами и включались в производство вина.

Ассоциация, которая взяла покровительство над венецианскими винами, назвала себя «Лагуна в бокале».

* * *

В Венеции, с ее стремлением к празднествам и роскоши, не могли не появиться коктейли. Самый знаменитый венецианский коктейль - это, конечно, «Беллини». Мало кто знает, что спритц родился в Венеции, а вот Беллини - ее визитная карточка.

Изобретен был «Беллини» между 1934 и 1948 годами Джузеппе Чиприани, владельцем знаменитого бара Harry's.

Заметим, что название коктейля не имеет отношения к известному композитору! Все проще и в то же время с венецианским изыском: цвет полученного коктейля напомнил Чиприани цвет тоги священника на картине венецианского художника XV века Джованни Беллини.

Содержание коктейля элементарно простое: мякоть персика и игристое итальянское просекко. В первоначальный рецепт для насыщенности цвета добавляли чуть-чуть клубничного или вишневого сока.

Сейчас «Беллини» - это только персик и просекко.

Говорят, что лучший коктейль на родине - в дорогом и элитарном баре Harry's.

А вот что не надо покупать - это бутылочки промышленного производства, которые стоят во всех венецианских супермаркетах и не имеют ничего общего с оригиналом. В промышленных масштабах «Беллини» производят даже в Америке.

Для настоящего «Беллини» мякоть белых персиков измельчается вручную.

* * *

В баре Harry's придумали еще один коктейль, менее известный, но, по мнению некоторых, более вкусный. Это - «Россини», появившийся в середине XX века, и здесь уже название выбиралось в пару к первому коктейлю.

Коктейль «Россини»

Ингредиенты:

• 100 мл игристого вина Просекко или Спуманте итальянской марки

• 50 мл пюре из свежей растертой клубники

• 3 капли лимонного сока

• Сахарный сироп (по вкусу)

• Колотый лед

Свежую клубнику моем, просушиваем, растираем в пюре или взбиваем в блендере. Ягодную массу ставим в холодильник на час. Можно использовать замороженную клубнику.

Затем в пюре капаем лимонный сок, вливаем сахарный сироп.

Ингредиенты хорошенько размешиваем.

Лед, расколотый на 3-4 крупных куска, помещаем в шейкер. Туда же вливаем ягодную массу и вино. Смесь несильно встряхиваем для охлаждения.

Готовый коктейль выливаем в бокал-флюте.

На дно кладем красивую ягодку клубники, предварительно проколов ее зубочисткой, чтобы она пустила сок.

Пьется напиток через трубочку.

Венецианские рецепты

Если вы не способны хоть чуть-чуть к ведьмовству, в кухне вам делать нечего.

Сидони-Габриель Колетт

Рис и горох (Ризи и бизи), Иіэі е Ьіэі

Это древнее блюдо Венецианской Республики, которое традиционно предлагалось дожу 25 апреля, в годовщину покровителя города -Святого Марка. Хотя документы архива Фрари сообщают, что блюда из риса и гороха появлялись на столе дожа отдельно, 13 блюд из риса и 13 блюд из гороха, и, судя по всему, соединили рис и горох лишь в XVIIIXIX веках, - популярная легенда приписывает это блюдо именно старой традиции.

Ингредиенты (на 4 человека):

• 250 г нежного и сладкого зеленого горошка
• 250 г риса
• 60 г сливочного масла
• 50 г бекона
• 1 маленькая луковица
• 1 веточка петрушки
• Соль, перец и пармезан по вкусу

Обжариваем лук и бекон с половиной порции масла в сковороде, где будет готовиться рис, и добавляем горошек.

Чуть-чуть тушим все вместе.

Добавляем рис и немного бульона и готовим на медленном огне до полной готовности риса.

В конце можно добавить нарезанную петрушку.

Выключаем огонь, добавляем соль и перец, другую половину сливочного масла, тертый пармезан.

Хорошо перемешиваем, оставляем на несколько минут и подаем.

Паста в соусе из анчоусов (Биголи ин сальса) - Bigoli in salsa

Слово «анчоусы» в названии не звучит, венецианцы и так знают, о чем речь. Вот если используется другая рыбка, например сардины, это указывается в названии. А так - просто «в соусе».

Оригинальный рецепт предусматривает домашнюю пасту, сделанную своими руками, но мы вполне можем заменить ее

длинной пастой вроде спагетти, маккерони, а вот совсем нежная типа капеллини не подойдет.

Паста должна быть длинными узкими трубочками.

Традиционные биголи изготавливаются вручную с использованием пресса, называемого «биголаро». Считается, что биголаро было привезено Марко Поло из Китая, где готовили соевую вермишель. Термин «биголо», вероятно, происходит от слова «бигат» на венецианском диалекте, которое обозначает... гусеницу.

Это блюдо в давние времена было рекомендовано церковью в период постов Страстной пятницы, Сочельника и Пепельной среды.

Ингредиенты (на 4 человека):

• *упаковка пасты*
• *50 мл оливкового масла*
• *8 соленых анчоусов*
• *1 луковица*
• *Перец по вкусу*

Очищаем анчоусы, тщательно вымыв их, разделываем на филе.

Нарезаем лук тонкими ломтиками.

В сковороде в разогретом масле подрумяниваем лук и добавляем анчоусы.

При желании можно добавить белое вино - немного. Мне так больше нравится.

Уменьшаем огонь и накрываем сковороду, чтобы соус получился насыщенным, оставляем на несколько минут.

Сваренную аль денте пасту выгружаем в соус. Перемешиваем и даем настояться несколько минут.

Мясо в тече (тушеное мясо по-венециански), Carne in iecia

Ингредиенты для 4 человек

• 800 г вырезки говядины
• Несколько кусочков сала или бекона
• Полстакана оливкового масла
• 30 г сливочного масла
• 1 луковица
• 1 морковь
• 1 стебель сельдерея
• 1 лук-порей - белая часть
• 1 стакан красного вина
• 200 г спелых помидоров
• Пол-литра мясного или овощного бульона

• Немного муки
Соль и перец

Цельный кусок говяжьей вырезки разрезаем по направлению волокон и вставляем кусочки сала или бекона. Когда равномерно по всему куску вставили, обваливаем мясо в муке.

В глубокой сковороде или кастрюле из нержавеющей стали растопите оба вида масла и на сильном огне обжарьте мясо примерно минут 10, чтобы на поверхности образовалась золотая корочка, которая сохраняет весь сок внутри.

Тем временем нарежьте лук, сельдерей, лук-порей, морковь и добавьте их к мясу, затем добавьте стакан вина. Когда вино испарится, добавьте помидоры (очищенные, подсушенные и нарезанные на мелкие кусочки), бульон подсолите и поперчите. Накройте сковороду плотно и оставьте на медленном огне не менее чем на 3 часа.

Время от времени, но очень редко, проверяйте, чтобы соус не высыхал слишком сильно: при необходимости добавьте немного горячего бульона.

После приготовления порезать мясо на ломтики, разложить на блюдо и полить соусом. Если соус жидковат, добавляем чуть-чуть муки для загустения.

В Венеции и регионе Венето этот рецепт называют «еі Іеззо сЬе по Іезза» или «еі тапхо сЬе зе сизіпа ба зо'іо», то есть «вареное мясо, которое не кипит» или «говядина, которая готовит сама», потому что приготовление пищи происходит медленно и внутри герметично закрытой сковороды или кастрюли из нержавеющей стали - без

необходимости вмешательства повара в процесс.

Ризотто ай го, Il risotto ai go

Это типичное блюдо венецианской лагуны, популярное, в частности, на острове Бурано. Там его называют «алла буранелла» и, по общему мнению, лучше всего готовят в траттории «Черный кот», Gatto Nero.

Название блюда произошло от диалектного названия рыбки Ghiozzo. Это обыкновенный бычок, и можно использовать любую рыбку из «бычковых или пескаревых родственников».

Такое популярное блюдо пришло из кухни бедняков. Подчеркивая исключительность своего города, венецианцы говорят, что в любом другом месте из этой простой рыбки сварили бы суп, а в Венеции из нее делают ризотто. О самой рыбке говорят, что у нее «приятный вкус и великолепный характер»!

Бычок не особо ценная рыба. Мелких молодых рыбешек рыбаки используют как приманку для ловли морского окуня, и только подросшие рыбки попадают в меню венецианских ресторанов, причем в основном зимой. Ловят его на отмелях, где рыбка прячется во время отлива.

Итак, если муж принес с рыбалки мелкую рыбку, идем на кухню готовить ризотто!

Ингредиенты:

- 5-6 бычков среднего размера
- Лук, сельдерей, чеснок, зеленый перец
- 2 ч. л. свежих сливок
- 1 ст. л. бренди
- Имбирь, петрушка
- Упаковка риса

Очищаем рыбу и варим с луком, сельдереем, чесноком и зеленым перцем около полутора часов. Затем пропускаем рыбу через мелкое сито, буквально растираем, при этом уйдут все косточки, чешуя и прочие ненужные части.

Рис готовим на оливковом масле с чесноком и двумя кусочками свежего имбиря; обжариваем до прозрачности рисинки; затем добавляем воды, по мере выпаривания добавляем еще; когда рис близок к готовности, добавляем сливки.

Когда рис почти готов, добавляем туда то, что просеялось от рыбы, ложку бренди и доводим до готовности. Перед подачей добавляем мелко нарезанную петрушку.

Сардины в масле (Сарде ин саор), Sarde in saor

Это блюдо - венецианская традиция в праздник Реденторе - Спасителя.

Блюдо простое, позволявшее долго сохранять рыбу, и настолько популярное, что распространилось за пределы лагуны и стало одним из традиционных блюд региона Венето.

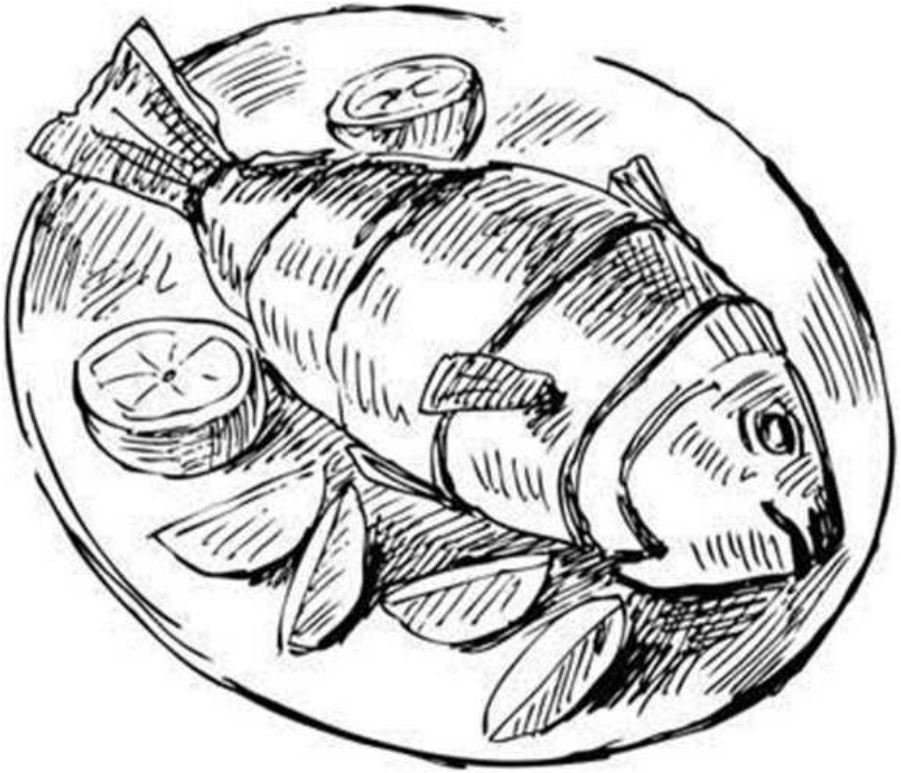
Прежде всего, Saor на венецианском диалекте - это «аромат». Сардины, лук и уксус - эти ингредиенты мастерски сочетаются в следующих пропорциях: 2:1, или 2 кг лука на каждый килограмм сардин.

Ввенецианские моряки и купцы привезли идею этого блюда из дальних стран. Они добавляли в смесь для маринада замоченные в белом вине изюм, кедровые орешки и даже корицу, сделав его изысканным. Постепенно часть уксуса, а то и весь уксус заменяли белым вином, и блюдо становилось не таким «агрессивным».

Едят его холодным.

Ингредиенты:

- 1 кг сардин
- 2 кг белого лука
- 3 чайных ложки светлого винного уксуса
- Немного муки
- Масло, соль



Сардины чистим, убираем голову и внутренности, обваливаем в муке и обжариваем в сковороде в подсоленном подогретом масле.

В другой сковороде обжариваем до коричневатого цвета лук, нарезанный кольцами, добавляем уксус и оставляем на медленном огне, пока не получится мягкий соус.

В стеклянную форму для выпечки укладываем слоями сардины и лук: первый слой - сардины, последний - лук. И ставим в холодильник на 3 дня!

Печень по-венециански (Фига аэа венессиана), Яда а*ɵ*а* v ɵ*пɵББIапа

Ингредиенты (на 4 человек):

- 500 телячьей печени
- 2 большие белые луковицы
- 30 г сливочного масла
- V стакана оливкового масла
- Соль, перец

Разрезаем печень на тонкие ломтики, очищаем от пленки.

Нарезаем лук на тонкие кольца.

В сковороде разогреваем масло, добавляем лук, обжариваем на

медленном огне, периодически помешивая.

Примерно через 15 минут огонь выключаем и оставляем в сковороде минут на 10.

Теперь снова разжигаем огонь, в сковороде обжариваем печень, убавляем огонь и тушим до готовности печени. Некоторые в конце добавляют немного белого вина или бульона, а кто-то - немного молока, при этом жидкость должна выпариться.

Креветки с маслом и чесноком (на венецианском диалекте - Ские аджо и оджо), Schie agio e ogio

Это одно из тех блюд, которые кормили бедных рыбаков, а теперь стали подаваться как закуска-антипасто в дорогих ресторанах.

Ские - это самые мелкие креветки в лагуне, которые становятся розовыми при варке.

Рецепт прост - это идеальная закуска к легкому сухому белому вину.

Ингредиенты:

• 700 г мелких креветок
• V лимона
• 2 зубчика чеснока
• 2 ст. л. оливкового масла
• 1 пучок петрушки
• соль

Тщательно моем креветки под проточной водой, а затем высыпаем в большую кастрюлю с кипящей подсоленной водой, в которую выжимаем половинку лимона.

Примерно через 3 минуты, как только начала образовываться пенка, вынимаем креветки. Остужаем, очищаем, выкладываем в тарелку и заправляем смесью тщательно перемешанных масла, мелко нарезанного чеснока и петрушки, даем чуть-чуть настояться.

Баиколи, Baicoli

Это слегка подслащенное сухое печенье. Вроде и не десерт в полном смысле этого слова. Но это старинный традиционный рецепт в стиле тосканских бискотти, которые всегда пекут к праздникам.

Идеально подходит к кофе, десертному вину и может храниться очень долгое время. Это настолько традиционное для

Венеции печенье, что я обязана привести здесь рецепт из старой тетрадки бабушки моего хорошего знакомого. Он и сам уже не молод, за 70. А печеньки известны с XVIII века.

По форме баиколи напоминают наши сухари из батона белого хлеба. Их принято печь дома, но можно найти и в магазинах.

Ингредиенты (порция на 6 человек):

- 400 г муки
- 70 г сливочного масла
- 60 г сахара
- 15 г пивных дрожжей
- 1 яичный белок
- 1,5 стакана молока
- V ч. л. соли

В полстакана теплого молока насыпаем и растворяем дрожжи, делаем классическую «кучку» из муки (100 г) и выливаем молоко в центр. Замешиваем и даем постоять полчаса.

Взбиваем яичный белок до твердости.

Смешиваем оставшуюся муку с сахаром и щепоткой соли, делаем отверстие в центре и вставляем в него шарик, скатанный из дрожжевого теста, яичного белка и масла (комнатной температуры).

Месим руками не меньше 15 минут, добавляя, если необходимо, теплое молоко.

Теперь делим тесто с помощью ножа на 4 кусочка, придаем им цилиндрическую форму, помещаем на противень и накрываем бумагой для выпечки или тканью. Оставляем, чтобы тесто поднялось. Оптимальное время - 1,5 часа.

Затем разогреваем духовку до 180˚С и ставим в нее противень с четырьмя «батонами» на 10 минут. Печенье должно стать розового цвета.

Вынимаем и оставляем на 2 дня!

Через два дня тонким ножом нарезаем наши 4 «батона» на ломтики толщиной 3-4 мм, ставим в разогретую до 160˚С духовку и следим: как стали розовыми - вынимаем.

И едим, макая в вино, в кофе и во что угодно.

Сладкая пинча (Пинча Дольче), Pincia Dolce

Это простейший кекс региона Венето на основе засохшего хлеба, который существует в венецианской кухне с давних времен. Сладкую пинчу принято печь в Рождество.

В несложный рецепт, который я привожу, добавляют по вкусу

кедровые орехи и цукаты, кусочки яблока и даже вливают рюмку граппы.

Печь пинчу настолько просто, что с этим справится даже тот, кто никогда ничего не пек!

Ингредиенты (на 4 человека):

• 300 г черствого белого хлеба без корочки
• 500 мл молока
• 100 г муки
• 30 г сливочного масла
• 100 г сахара
• 100 г изюма
• 2 яйца
• щепотка соли
• Семена фенхеля

Замачиваем изюм в теплой воде и взбиваем яйца (желтки и белки).

Нарезаем хлеб на мелкие кусочки, кладем его в миску, наливаем молоко и даем ему впитаться не менее получаса.

Медленно добавляем муку, сахар, масло комнатной температуры, изюм, взбитые яйца, щепотку соли и все перемешиваем.

Смазываем маслом и посыпаем форму для кекса панировочными сухарями, выливаем смесь и распределяем семена фенхеля на поверхности.

Выпекаем в духовке, разогретой до 180˚С, примерно час.

Даем кексу остыть в форме, затем вынимаем и подаем на стол.

По такому же принципу пекутся разнообразные несладкие пинчи: хлеб, молоко, мука, а дальше все, что хочется, от кусочков ветчины до овощей.

Пончики по-венециански (Фритое аэа венессиана), Егііо*ɵ *а*ɵ*а* vɵ*п*ɵ*ББіапа

Это классическое блюдо венецианского карнавала, известное со времен Марко Поло, который привез рецепт с Востока.

Его состав может быть очень разнообразным: с яблоками, манной крупой, полентой, рисом, тыквой и любым кремом. Вместо молока иногда используют просто воду, а вместо граппы - анисовую настойку. Можно добавлять кедровые орехи, орешки пинии, смешанные с сахаром, и корицу.

Ингредиенты (на 6 человек):

• 500 г муки

• 2 стакана молока
• 2 яйца
• 130 г изюма
• 80 г сахара
• 40 г пивных дрожжей
• 2 рюмки граппы
• Тертая цедра одного лимона
• Щепотка корицы
• Щепотка соли
• Растительное масло для жарки
• Ванильный сахар

Замачиваем изюм, разводим пивные дрожжи в половине стакана теплой воды.

В миске соединяем муку, яйца, молоко, сахар-песок, цедру лимона, щепотку корицы и немного соли. Хорошо перемешиваем и добавляем растворенные пивные дрожжи, изюм и граппу.

Накрываем полотенцем и оставляем на 5 часов в теплом месте.

Когда тесто поднялось, снова перемешиваем, если нужно, добавляем немного молока, чтобы тесто не было слишком твердым.

В глубокой сковороде разогреваем масло и ложкой-кокотницей или маленьким половником вливаем туда порции теста. Должны получиться неровные шарики размером побольше сливы.

Когда наш пончик-печенька поджарился, выкладываем на блюдо и посыпаем ванильным сахаром.

Розольо, Rosolio

Это очень старый ликер из розовых лепестков. Его название многие воспринимают как роза и ольо - розовое масло, но оно произошло от латинского ros solis - солнечная роса.

Такой ликер был среди продуктов, которые Екатерина Медичи привезла ко французскому двору, и уже тогда розольо был хорошо известен по всей Италии.

Считается, что впервые он появился в Венеции, готовить десерты и напитки из розовых лепестков венецианцы научились в дальних землях, и отсюда рецепты распространились уже по всей Италии.

Розольо упоминается в фильме Бернардо Бертолуччи «Двадцатый век», в сказке Карло Коллоди о Пиноккио и в одноименном мультфильме Диснея.

На юге Италии из классического венецианского рецепта

исчезли лепестки розы, но появились шалфей, бергамот, лимон, фиалка, мальва и даже укроп.

Этот ликер полезен для пищеварения и, по преданию, даже спасал людей от холеры.

Ниже - рецепт для классического венецианского ликера из розовых лепестков по рецепту из тетрадки венецианской бабушки.

• 200 г свежих лепестков красной розы - именно свежих, только сорванных, из своего сада, не опрысканных покупных.

• 300 мл 90-градусного спирта

• 1 кг сахара

• 400 мл воды

Моем лепестки в холодной воде: окунаем и откладываем. Аккуратно разглаживаем их кухонным полотенцем.

Теперь берем герметичную банку, заливаем лепестки роз спиртом, добавляем половину сахара.

Закрываем банку и встряхиваем. Оставляем ее на виду на 10 дней, встряхивая минимум раз в день.

Через 10 дней готовим сироп, доводим воду с оставшимся количеством сахара до кипения и продолжаем кипятить на медленном огне 5 минут. Остужаем.

Добавляем сироп в банку с лепестками на спирту. Перемешиваем и оставляем еще на 10 дней.

Теперь процеживаем, разливаем по бутылочкам и ставим в холодное место. Начинаем пить примерно через два месяца. Ликер подают холодным.

La "Torta Ciosota"

на венецианском диалекте, или Chioggiotta по-итальянски - пирог с острова Кьоджа.

Этот венецианский пирог имеет в качестве основного ингредиента особый вид радиччио - Radicchio di Chioggia, также называемый «Роза Кьоджи» за его округлую форму и листья, похожие на лепестки. Этот сорт менее горький, чем прочие виды радиччио, прекрасен в пироге с морковью и орехами.

Говорят, что этот пирог очень любят коты Кьоджи!

Ингредиенты

(Формы для выпечки диаметром 24 см)

• 200 г красного радиччио

• 150 г моркови

• 150 г сливочного масла, согретого до комнатной температуры

• 150 г орехов фундук

• 100 г пшеничной муки
• 5 заранее согретых до комнатной температуры яиц
• 150 г коричневого сахара
• 1/2 пакетика разрыхлителя
• 40 г галетного сухого печенья
• Сахарная пудра

Мелко порубим фундук в блендере до состояния муки, натрем на терке морковь, очень тонко нарежем радиччио, измельчим как можно мельче печенье и отделим желтки от белков.

Взобьем желтки с помощью миксера вместе с коричневым сахаром, добавим понемногу размягченное масло, пока не получится пенистый крем. Добавим ореховую муку, радиччио, морковь и печенье. Хорошо перемешаем. Наконец добавим просеянную муку вместе с разрыхлителем, все хорошенько перемешаем.

Выльем тесто в смазанную маслом и посыпанную мукой форму для кекса и выпекаем в предварительно разогретой духовке при 180°C в течение примерно 45 минут, проверяя приготовление зубочисткой.

Оставим охлаждаться на решетке (следите за кошками - говорят жители Кьоджи, иначе останетесь без пирога!) и подаем посыпанный сахарной пудрой.

Традиционный пирог региона Венето по рецепту с Кьоджи, Smegiassa

“Smegiassa alla chioggiotta” - это типичный зимний десерт для компании друзей.

Ингредиенты (на 2 пирога)
• 5 крупных яблок
• 1 маленькая тыква весом примерно 1 кг
• 400 г муки
• 250 г сушеного инжира, нарезанного на мелкие кусочки
• 200 г изюма
• 200 г сахара
• 4 ст. л. меда
• Горсть кедровых орешков
• Тертая цедра 2 апельсинов
• 2 ст. л. сладкого ликера или вермута
• 1/2 пакетика разрыхлителя для теста

Очистим и порежем яблоки и тыкву на мелкие кусочки. Положим все в кастрюлю с тертой цедрой апельсина, зальем ^{1}А л холодной воды.

Затем варим все вместе на среднем огне до готовности. Добавляем муку, мед, ликер и кедровые орешки, осторожно, хорошо все перемешивая, не допуская комочков муки. Добавим половину пакетика разрыхлителя, тесто должно получиться мягким.

Делим тесто на 2 части.

Смажем низкую круглую форму, выложим в нее тесто, украсим кедровыми орехами. Запекаем при температуре 180°С в течение 3040 минут. Так же запекаем и вторую половину теста.

Подаем холодным.

Остров-антидепрессант

Как-то к вечеру, когда собирались вдали тяжелые тучи и обещали дождь, мы отправились на остров Бурано. Тем более что от нас до Фондамента Нуове, откуда уходят кораблики, было ровно 5 минут.

Мне кажется, что Бурано нарисовали импрессионисты: чуть-чуть размыто, чуть-чуть нечетко, чуть-чуть с наклоном...

Но тут прибежали дети, схватили цветные карандаши и ярко раскрасили полотно: один - сиреневым, другой - зеленым, третий - желтым. Как в детском калейдоскопе, когда выпадают разноцветные картинки.

Импрессионисты обиделись и даже попробовали кое-где закрасить и приглушить тона, но яркие цвета все равно пробиваются из темноты.

- Зайдите к нам! - пригласил молодой мужчина у открытых дверей магазинчика. - Все шьет моя мама, - с гордостью показал он на многочисленные льняные платья, костюмы и прочие кусочки женского счастья. Мама, пожилая дама, какой и представляешь хозяйку модного салона века эдак девятнадцатого, была занята с покупателями.

- Мамма! - окликнул даму молодой человек, когда я с сожалением развела руками, объяснив, что размерчики на больших тетенек, и я в их изделиях утону.

- Спокойно! - сказала дама и тут же выудила льняной джемпер и шарф как раз моего размера.

- Сколько? - ахнула я, узнав цену.

- Вы же русские, а русские денег не считают, - удивилась дама, с которой мы перед этим обсудили, откуда мы и почему я говорю по-итальянски.

- Мы русские, которые считают деньги, синьора, - заявила я.

Дама огляделась и, приложив палец к губам, позвала меня в другую комнату.

- Я только шью и продаю, это дочь цены устанавливает, - сказала она, посмотрела на цену, вздохнула и написала цифру в два раза меньше на листочке.

- Вот и на кофе мне не осталось, - притворно вздохнула синьора и весело посмотрела на меня.

Вот как тут устоишь? Венецианцы веками оттачивали навыки торговли. Я и не устояла!

Каналы острова Бурано

Домики острова Бурано

Кроме таких мелких лавочек «высокой моды», Бурано полон кружевными магазинчиками. Буранские кружева известны во всем мире!

На ярких фасадах здешних домов настолько тонко подобраны оттенки, что нет аляпистости при невообразимом сочетании

цветов. Занавеска, карниз, даже цветок в горшке, даже цвет белья на веревке у дома - все сочетается в определенной гамме.

Разноцветье домов отражается в водах каналов, их на маленьком острове три: Рио Понтичелло, Рио Дзуэкка и Рио Терранова.

Название острова - Буран на венецианском диалекте - произошло от имени северного ветра Бора.

Здесь надо просто побродить по разноцветным улочкам, по мостикам через узкие каналы, зайти в церковь на главной площади - пьяцца Балдассаре Галуппи, где находится работа Тьеполо «Распятие». За небольшие чаевые включат подсветку.

Ну, а главную достопримечательность - колокольню Сторто - видно издалека. Построенная в XVII веке, она имеет высоту 53 метра и опирается на квадратное основание размером 6,2 метра с каждой стороны. Колокольня наклонена на 1,83 метра из-за проседания грунта.

На обратном пути вапоретто был переполнен, толпы народа сновали между Бурано и Мурано. Мы стояли на открытой палубе, и матрос рассказывал мне про остров Торчелло, показывал на разрушенные строения на крохотных островках и пояснял, как установлены балки для указания фарватеров...

- А ты знаешь, что на Торчелло есть мост дьявола? - спросил он.

Я помотала головой.

- Он был построен за одну ночь, разве люди такое смогли бы!

«Такие легенды рассказывают про все старые мосты в Италии», -подумала я, но словоохотливого рассказчика обижать не стала. И правильно, а то бы обиделся и не рассказал про буранеи - фирменные буранские печеньки.

Рецепт я потребовала уже у друзей в Венеции.

Возвращаясь, мы встретили хозяйку дома, девушку по имени Радость.

- Ой, как хорошо, что вы увидели Бурано! - сказала она. - Когда у моего мужа портится настроение от сырости и серости Венеции, он плывет на Бурано, получает свою порцию красок и возвращается обратно в прекрасном настроении.

Вот и я бы прописывала остров Бурано от депрессии. Хотя бы по чайной ложке раз в год!

Буранеи, Buranéi

Это бискотти в форме круга с дырочкой в середине, один конец чуть-чуть выступает над другим, замыкая круг. Как и тосканские бискотти, их традиционно подавали в каждой траттории крохотного острова в конце трапезы с рюмкой ликера. Они рассыпчатые и нежные.

Ингредиенты
(на 1 кг печенья):
• 500 г муки
• 300 г сахара
• 150 г сливочного масла
• 6 яичных желтков
• 2 пакетика ванили
• Сок 1 лимона
• Капля рома
• Соль

В миску кладем масло, согретое до комнатной температуры, сахар, затем осторожно вмешиваем по одному желтку.

Добавляем ваниль, лимон, ром и соль, а в конце осторожно, понемногу муку.

Вымешиваем тесто руками примерно минут 10, затем разрезаем его на тонкие полоски шириной в палец и длиной 10 см.

Сворачиваем кружочки, накладывая один краешек на другой, выкладываем на противень и выпекаем при 180°С около 20 минут.

Тайные места Венеции

Даже приехав в Венецию впервые, можно уйти с затоптанных троп и увидеть ее с другого ракурса, для этого нужно совсем немного:

• Не терять время в очереди на колокольню на пьяцца Сан-Марко, а переплыть бачино Сан-Марко на остров Сан-Джорджо Маджоре, забраться на его колокольню и полюбоваться видом не хуже, чем с колокольни Сан-Марко, только без очередей. Именно отсюда вы увидите всю Венецию и заметите, что она действительно имеет форму рыбы!

• Выйти на Сан-Марко рано утром, пока город еще пуст, спокойно разглядеть и собор, и Дворец дожей и уже не возвращаться туда до позднего вечера, когда все туристы со своими гидами уедут-уплывут-улетят. А вечером гулять по залитой желтыми огнями площади, слушая «соревнование» оркестров у «Квадри» и «Флориана».

Когда-то проитальянские венецианцы собирались во «Флориане», а проавстрийские в «Квадри», соперничество двух знаковых кафе продолжается по сей день, но по договоренности оркестры играют по очереди, чтобы не заглушать друг друга.

• Пройтись по аллеям острова Сант-Элена, не встретив ни одного туриста, только гуляющих старичков и женщин с колясками, и удивиться, как близко, оказывается, остров Лидо, кажется, рукой можно дотронуться. И любоваться видами на колокольни и купола через неожиданную в Венеции зеленую листву.

• Перейти мост Риальто и углубиться вниз, в противоположную от вокзала сторону, в Дорсодуро, - выйти к мастерской, где на солнышке досыхают гондолы. Это Squero San Trovaso.

Венецианский термин «Squero» обозначает строительную площадку, но это скуэро - особенное место, где рождается форма, тело и душа венецианской гондолы.

Это старейшая «фабрика по производству гондол» в городе, она была основана в 1600 году, и само здание и двор его очень отличаются от обычных венецианских построек, здание напоминает горное шале. Такая форма выбрана из уважения к происхождению первых мастеров и древесине, из которой делают знаменитые гондолы. Чтобы попасть внутрь и увидеть весь процесс, необходимо договариваться заранее, но, даже неспешно прогуливаясь вдоль канала напротив мастерской, можно увидеть, как работают мастера-скерароли.

А еще говорят, что спритц в остерии Al Squero по соседству особенно хорош!

• Вместо того чтобы тратить деньги на любимый русско-японский аттракцион под названием «гондола» - по дороге от Сан-Марко к мосту Академии завернуть в переулок с указателем «трагетто» и за 70 центов с шиком пересечь Гранд-канал на гондоле для местных.

Правда, встать при переправе, как это делают венецианцы, гондольер вам не позволит, чтобы с непривычки за борт не свалились. Я возвращалась на трагетто Святой Софии с рынка Риальто «домой» со свежей рыбкой к обеду, и это было одно из ежедневных венецианских удовольствий.

Но главное - по Венеции надо гулять, забредать в тупики и узкие переулки, пробираться крытыми переходами, проникаться ее духом. И если понравилось, то в следующий раз снова отправляться открывать венецианские секреты.

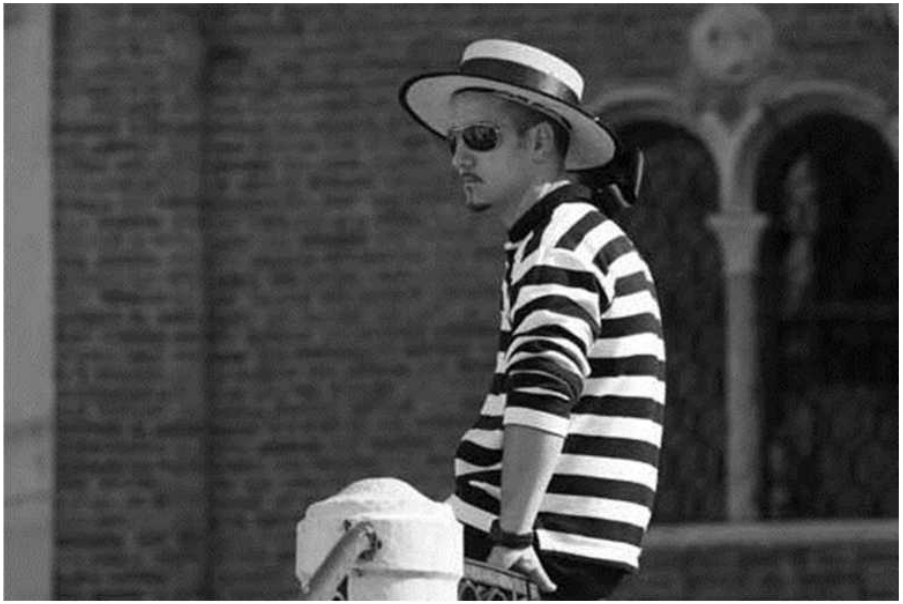
• От Кампо Санти Джованни и Паоло идите до Рио Санта Марина. Тут встречаются три венецианских рио - реки или канала: Рио-Санта-

Марина, Рио-Тетта и Рио-ди-Сан-Джованни-Латерано. С моста из кованого железа вы увидите самый необычный венецианский дом. В отличие от всех остальных, он окружен водой с трех сторон! А владельцы попадают домой через единственную дверь на суше возле моста Тетта.

• Мечта каждого библиофила - оказаться в пещере, набитой старыми книгами. Примерно так и выглядит книжный магазин Acqua Alta: старинные карты и книги заставят вас почувствовать Венецию по-новому, ведь именно здесь хранятся воспоминания о ее историях, записанные в тысячах книг. А книги не расставлены по полкам, ими, словно сокровищами в пещере Аладдина, загромождено все пространство, включая старые ванны и даже неизвестно откуда оказавшуюся тут гондолу. А еще тут бродят венецианские коты! Последние годы все больше народа находит это тайное место, некогда бывшее одним из секретов города. Находится оно на Calle Longa S. Maria Fromosa, 5176/b.

• Сотопортего Zurlin - самый низкий крытый проход в городе, по нему могут пройти только дети. Ведет он к одноименному мосту, с которым связано много легенд. Самая трогательная рассказывает о девушке, которая в снежную бурю окликнула местного доктора и попросила помочь ее болеющей матери. Удивленный, что девушка признала в нем врача, он поспешил за ней и успел вовремя, чтобы спасти больную мать, и узнал, что дочь ее, позвавшая на помощь, умерла полгода назад. Он даже узнал шаль, в которую куталась девушка, среди оставшихся в

доме вещей.



Гондольер

• В Венеции есть подземный канал, который является частью Рио-дель-Сантиссимо. Канал проходит под хорами церкви Санто-Стефано. По каналу можно проплыть только на гондоле.

• Ponte Chiodo - частный мост, соединяющий два дома в паре метров от Скуола Гранде делла Мизерикордия. Из 44 мостов Венеции, изначально построенных из камня и без боковых ограждений, остались только два моста, Понте Кьодо в Венеции и Понте дель Диаволо на острове Торчелло.

• В одной из самых красивых церквей Венеции, San Zaccaria, за 2 евро можно посетить подземный склеп, затопленный водой, он как две капли воды напоминает стамбульские подземные «цистерны».

• Калле Varisco - самая узкая улочка Венеции, ее ширина 53 см.

• Если у вас будет время, отправляйтесь на остров Сан-Лаззаро-дельи-Армени, где когда-то жил Байрон. В прекрасных садах монахи до сих пор выращивают розы, из лепестков которых веками производили ароматное варенье. В монастыре спрятана одна из самых необычных библиотек в мире, здесь хранится около 170 000 томов, из которых 4500 старинных рукописей, венецианцы говорят, что это место полно загадок и легенд, а еще, по слухам, здесь несколько тайных книг в переплете из человеческой кожи.

Таких секретных мест в Серениссиме множество, надо лишь довериться старому мудрому городу, так не похожему на все прочие, и он раскроет вам свои тайны.

Но никогда не входите в единственную в Венеции синюю дверь. Проходя мимо, вы обязательно ее заметите, это очень старая и красивая готическая дверь яркого синего цвета, а находится она неподалеку от Кампо Санта Мария Формоза, пройдите по Калле Ruga Giuffa, сверните налево, на Калле de Mezo. Это один из самых загадочных и секретных уголков Венеции, дверь, по легенде, ведет в тайное место, куда нет хода непосвященным.

* * *

Я часто скучаю по живой и настоящей Венеции, которую полюбила, с пожилыми синьорами, читающими газеты на лавочках, детьми, играющими в мяч у фасадов старых церквей, по плеску воды в каналах и даже по песням гондольеров, везущих задремавших японцев.

Каждое утро, чуть рассветало, за окнами начинала кипеть жизнь: появлялись маленькие лодочки, хрипели моторами лодки посолиднее, везущие товары к открытию магазинов. Я открывала глаза и первое, что видела, был остров Сан-Джорджо Маджоре в лучах утреннего солнца. Одна из самых прекрасных картин после пробуждения.

А потом тяжелый низкий гудок разбивал окрестности - это греческий паром входил в лагуну. Тут уж точно больше не уснешь.

К вечеру все стихало довольно быстро. Пустела набережная, и колокольня Сан-Джорджо таяла в карамельном закатном пламени...

Говорят, что ночью по венецианским улицам бродят феи. Увидите одинокую даму в белом на пустой ночной улице - не удивляйтесь. Может, она просто проскользнет мимо, а может, предложит вам в дар красоту и богатство. Но ни в коем случае у вас не должно быть острых предметов, ножей или лезвий: заметит их фея - берегитесь, вряд ли унесете ноги.

А лучше слушайтесь вышедшего в 1310 году эдикта: «Никому ни по какой надобности без специального разрешения не выходить на улицу после третьего ночного колокола».

Наверное, не зря!

В Венеции время не имеет значения. Сделав шаг с оживленной набережной, ты попадаешь на пустынную площадь или в каменный дворик, куда словно не заглядывали прошедшие столетия, а ветер по ночам приносит потерянную когда-то музыку.

И как сказал некий венецианский граф: «Здесь каждый играет, как в театре. Венецианец никогда не скажет правды. Мы говорим противоположное тому, что думаем, может, в этом и

заключается часть нашего шарма.»

Легенды и блюда Фриули (Фриули - Венеция-Джулия)

Сокровища жадной графини

Как известно, Венеция относится к итальянскому региону Венето. Чуть меньше на слуху другой регион, в названии которого упоминается ее имя, - это Фриули - Венеция-Джулия.

Регион состоит из двух исторических частей - Фриули (с провинциями Порденоне, Удине, Триест и Гориция), где живут фриулани, и Венеция-Джулия (или Юлианское Венето) с провинцией Триест, где живут джулиани. Интересный факт: этот регион наряду с Венето и Трентино-Альто-Адидже составляет ту часть страны, которую в Италии называют Три Венеции, или Тривенето.

Вы не найдете этого названия ни в путеводителях, ни в административных справочниках, Tre Venezie, или Triveneto, - научное географическое наименование.

Путешественникам лучше известна Венеция Джулия, потому что именно там расположен Триест, «среднеевропейский» город, вобравший в себя итальянские, австрийские, словенские и хорватские черты и который многие успели полюбить.

Фриули знаком гораздо меньше. Тем более, что до красот его лугов, крохотных деревень и заснеженных шапок гор на общественном транспорте не доберешься.

Но регион заслуживает знакомства!

Про фриуланскую столицу Удине впервые я узнала от профессора уголовного права из Италии. Он живет в Лигурии, но два-три раза в неделю ездит - по моим представлениям, ужасно далеко - на север региона Венето, в университет Удине. Если бы он не надоумил меня, мне бы в голову не пришло рассматривать Удине как объект, достойный внимания. Я даже не слышала про этот город!

Удине - достаточно большой по итальянским меркам, там живет около 100 тысяч человек, это город с интересной архитектурой, известным университетом и в первую очередь с собственным шармом.

Его центр, средневековый и ренессансный одновременно, полон интересных и фотогеничных памятников, впрочем, и ресторанов-баров-кафе-магазинов тоже. Удине называют городом Тьеполо - одного из знаменитых итальянских художников, чье имя неразрывно связано с Венецией.

Но не только в этом привлекательность города. В паре часов езды от него - Австрия, Словения. До города можно легко добраться на поезде: около часа от Венеции, столько же от Триеста, и поэтому он может быть очень удобной базой для

передвижения по этой части Италии.

Говорят, что город построил Аттила - специально, чтобы видеть, как горит Аквилея.

Скорее всего, это неправда, так как первое упоминание об Удине в документах появилось через 500 лет после того, как сгорела Аквилея, тем не менее легенда существует. В Средние века Удине усиленно развивался благодаря своему удобному месторасположению на перекрестке торговых путей между южной и северо-восточной Европой.

Средневековые фрески на церквах

Первое упоминание о городе относится к 983 году, когда германский император Оттон II подарил замок Удине патриарху Аквилеи. Вокруг замка, как обычно, разрослась деревня, а в 1223 году патриарх Бертольдо даровал Удине право торговли, и деревенька превратилась в город.

С XII по XIV век Удине страдал от турецких вторжений, был ареной двух войн - императора Максимилиана с Венецианской республикой и Градисской войны 1615-1617 годов между Венецией и войсками Рима.

В 1797 году войска Наполеона вошли в область Фриули, и Удине стал частью австрийских территорий, но в 1866 году был аннексирован Итальянским королевством.

В 1963 году Удине вместе с Горицией, Триестом и Порденоне получил статус независимого региона в составе Фриули - Венеция-Джулия.

Собор Удине был построен в 1225 году, в нем можно увидеть фрески Тьеполо. Каменный фасад имеет три портала.

Еще одна достопримечательность городского центра - часовая башня Святого Марка, Орододжо. На башне, построенной в 1527 году, находится часовой механизм, который заставляет двигаться фигуры сарацинов, а в центре небесно-синего циферблата находится золотое солнце.

Замок Удино расположен на горе, документы говорят, что построен он был в 983 году, правда, частенько разрушался землетрясениями. В настоящее время он считается одним из самых древних в Европе, а в хорошую погоду со стен видны не только близкие Альпы, но и Адриатика.

В замке находится городской музей, а также художественная и историческая галереи с несколькими работами Модильяни и Тьеполо. У подножия расположилась Пьяцца делла Либерта, носящая титул самой красивой венецианской площади на материке. На площади находится лоджия Лионелло в венецианско-готическом стиле, а напротив - лоджия Сан-Джованни с той самой часовой башней. Как раз под башней в старину находился основной вход в замок.

Сейчас в замок ведет лестница, высота холма 26 метров.

Исторические палаццо соседствуют на старорыночной улице (Mercato Vecchio) с магазинами и ресторанами, а ведет улица к площади с тройным названием: она известна и как Пьяцца Маттеотти, и как Пьяцца Сан-Джакомо, и как Новый рынок - Mercato Nuovo (куда же еще может вести Старорыночная улица, как не на Новорыночную площадь!).

На этой площади всегда много народа, посередине находится фонтан, построенный Джованни да Удине в 1543 году. Венеция свою территорию тоже пометила: на одной из колонн в центре города воздвигнут лев Святого Марка.

Дальше через улицу delle Erbe и улицу Savorgnana можно дойти до площади Дуомо.

У меня в путешествиях слабость к трем вещам: заросшим плющом домам и окошкам, старым мостам и часовым башням - в Удине с этим все в порядке!

Город очень удобен для поездок по региону Фриули, а посмотреть там есть что. Рядом Гориция и Порденоне, Тревизо, Триест, а местными автобусиками можно забраться в горы, даже к известным пикам Альто-Адидже - только с другой стороны!

А теперь - немного местных сказок.

* * *

Первая легенда очень старая, люди рассказывают ее по-разному.

Говорят, что в давние времена никто не мог пить воду из реки Тимаво, потому что в пещере у реки жил дракон, стороживший источник. Называли его Drac di Tamavo на фриуланском диалекте.

Даже скот, пивший воду из речки, попадал в зубы дракону. На счастье мирных жителей и на горе дракону, мимо проезжал Святой Эрмакора, возвращавшийся из Германии, чтобы занять место епископа. Бросились люди ему в ноги, умоляя избавить от дракона.

Что уж он там сделал, легенда почему-то умалчивает, наверняка обидел зверюшку! - но ситуацию «разрулил».

С тех давних пор, по традиции, часть денег от продажи молока местные жители относят в церковь - как благодарность епископу, избавившему от напасти.

* * *

Вторая легенда рассказывает про мост в Чивидале - городке, входящем в список самых красивых деревень Италии.

До сегодняшнего дня мост носит имя моста Дьявола - Ponte Diavolo, а легенда напоминает все прочие о строительстве средневековых мостов и акведуков.

Работы по строительству моста шли настолько тяжело, что местный народ не нашел ничего лучше, чем обратиться за помощью к дьяволу. Тот согласился с условием: он заберет душу первого, кто пройдет по мосту.

Мост построили очень быстро, но остался он не востребован - все сидели по домам, потому что никому не хотелось отдавать душу дьяволу. Сидели до тех пор, пока игравшая с детьми неподалеку собака не забежала на мост. Так и пришлось дьяволу забирать собачью душу.

* * *

Третья легенда - о Белой Даме замка Дуино.

Давным-давно злой муж сбросил в штормовую ночь свою жену с утеса, на котором стоял замок Дуино. С тех пор ветреными ночами выходит на берег дама в белой одежде и бродит по руинам старого замка.

Вокруг замка много больших камней. Говорят, что Бог

превратил в камни жителей деревни - мужа и жену - за то, что они работали в воскресенье. Не хватало им рабочей недели, никак не могли они остановиться, забывая, что воскресенье - день праздничный, для посещения церкви. С тех пор в том месте говорят, что за грехи Бог превращает грешников в камни.

* * *

И еще одна Белая Дама. На сей раз - это Катерина, злая графиня из замка в Гориции.

Однажды в замке остановился гонец с сумкой, полной золота. Он спешил в соседний городок, но из-за плохой погоды попросил убежища до утра.

Узнав о золоте, графиня приказала слугам ночью натравить на гонца собак. Золото графиня унесла в свои покои. Не менее жадный слуга убил графиню, но не смог найти сокровища. По легенде, графиня успела спрятать их в подземелье замка.

С тех пор бродит по замку призрак Катерины в белом платье в окружении семи собак.

Говорят, если найдется смельчак, который спросит, где она спрятала сокровища, графиня откроет ему тайну. Пока смельчаков что-то не нашлось!

Это древняя легенда, в которую до сих пор верят местные жители.

* * *

В деревне Моджо, неподалеку от Удино, сохранилась старая башня -когда-то здесь стоял монастырь тамплиеров, построенный правителем земель, графом Кочеллино. Тайны, секреты, заговоры связывали с монастырем, как всегда, когда упоминалось о тамплиерах. Сразу мерещатся кровавые тайны и несметные сокровища, которых, однако, пока никто не нашел.

А главное сокровище Фриули - это его деликатес, ветчина Сан-Даниэле, и это первая причина, почему я просто обязана рассказать об этом регионе!

Драгоценная ветчина и прочие клецки

Кулинария - это не про «поесть», это намного больше.
Кулинария - это поэзия.
Хайнц Бек

«Его делали веками со страстью и самоотверженностью сильных людей, способных подарить нежность и деликатность. Это соленое мясо, которое становится нежностью, это искренность и невероятная доброта, это гордость тех, кто его производит», - такую оду воспели жители Фриули своей знаменитой вяленой ветчине - прошутто Сан-Даниэле.

Качество ветчины, превосходящее всех прочих итальянских собратьев, связано с ветрами Карнийских Альп, смешанными с ветрами Адриатики. Это прошутто называют вундеркиндом вкуса, уникальным, потрясающим. Прошутто Сан-Даниэле имеет категорию DOP (Denominazione di Origini Protetta - наименование, защищенное по происхождению) и отличается от других видов итальянского прошутто особым методом изготовления: ножка и копытце остаются нетронутыми.

Для его приготовления используется мясо свиней, выращенных в одном из одиннадцати регионов Северной Италии (Фриули - Венеция-Джулия, Венето, Ломбардия, Пьемонт, Эмилия-Романья) и Центральной Италии (Тоскана, Лацио, Абруццо и Молизе, Марке, Умбрия).

Свиная нога выворачивается в суставе для придания классической прямой формы в виде гитары, затем засаливается. Мясо лежит в соли столько дней, сколько килограммов веса в окороке. Затем соль счищают, а окорок кладут под гнет на неделю, чтобы из мяса вышла вся влага, а форма стала плоской.

Далее ногу массируют солью и сладким перцем, подвешивают на несколько месяцев и в конце промывают, очищают шкурку, осушают и покрывают особой смесью (свиной жир, рисовая мука, соль и, в зависимости от рецепта, перец и пряности), которая не дает мясу пересохнуть и потерять сочность. И лишь после этого ногу выдерживают в специальных помещениях еще 18 месяцев.

Производится прошутто лишь в одном месте - Сан-Даниэле-дель-Фриули в провинции Удине. Кроме особых манипуляций со свиными ногами именно здешний микроклимат обеспечивает неповторимый вкус этого продукта.

Для лучшего раскрытия вкуса прошутто Сан-Даниэле едят в различных вариациях. Оно подается с дыней, инжиром, в ломтики ветчины заворачивают спаржу со сливочным маслом и запекают в печи, начиняют печеным сладким перцем и горным сыром.

А «женят» это прошутто - именно такое слово употребляется, когда речь идет о сочетании ветчины Сан-Даниэле с вином - с белым вином. Идеально сочетание с местным «Фриулано», имеющим легкий привкус диких трав, а вот красные вина считают слишком сильными и забивающими вкус.

Знатоки рекомендуют перед дегустацией прошутто выпить легкие освежающие розовые вина этой провинции ТаггеIепдИе или РеТоэсо.

* * *

На кухню региона очень сильное влияние оказала Австрия - отсюда непривычные для итальянской кухни блюда из картофеля, колбаски, рагу из баранины в австро-венгерском стиле, а еще мак, хрен и прочие не очень итальянские пряности.

Первые блюда фриуланской кухни могут удивить включением сладких ингредиентов, таких как сахар, джем, масло и фрукты.

Далее все названия блюд на фриуланском диалекте.

Например, С]агБопБ (карсонс) - типичное блюдо бедняков из альпийского региона Карния, которое представляет собой квадратные равиоли с картофельной или сладкой начинкой.

Начинка может состоять из неожиданного сочетания мяса, рикотты, шпината, яблока, лука, кукурузы, корицы, инжира, а еще там могут быть шоколад, изюм, кедр, груша, лимон, ароматические травы, джем, граппа, сухое печенье, яйца и молоко.

С]агБопБ готовят в сильно подсоленной воде и приправляют топленым маслом и тертой копченой рикоттой.

Горы и долины

Paparot (папарот) - это суп из поленты и шпината, одно из древнейших типичных блюд Фриули.

Jota (йота) - традиционный фриуланский суп из квашеной капусты или репы, бобов и картофеля, приправленный копченой свининой и загущающим ингредиентом, таким как кукурузная или пшеничная мука или молоко.

Во Фриули многие супы готовятся из злаков, овощей, ячменя и бобов, классические варианты супа - из пасты и бобов.

Из старинной песни бедных крестьянских девушек: «Все время йота, все время йота, и никогда ни поленты, ни молока, все время травы и никогда ни одного красивого паренька».

Suf dal Val di Guart (Суф даль Валь ди Гуарт) - это тыквенный суп из долины Горто, известный с античных времен. Он готовится из вареной мякоти тыквы, с добавлением молока и кукурузной муки при постоянном помешивании, чтобы избежать образования комков, пока смесь не станет кремом .

Ризотто с колбасками, спаржа, картофельные клецки, домашняя паста из гречневой муки, приправленная тертой кукурузной мукой, горным сыром монтазио и копченой рикоттой, - эти блюда скорее напомнят об Австрии, чем об Италии.

В горной фриуланской кухне множество замечательных блюд, требующих исключительно местных продуктов.

Исторические события, связанные с регионом, определили и его гастрономическую историю, создав кулинарное наследие,

существующее до сих пор. Венецианцы привезли сюда кукурузу, которую жители региона долгое время предпочитали всем прочим злакам. До сих пор полента, каша из кукурузной муки, является одним из самых популярных блюд.

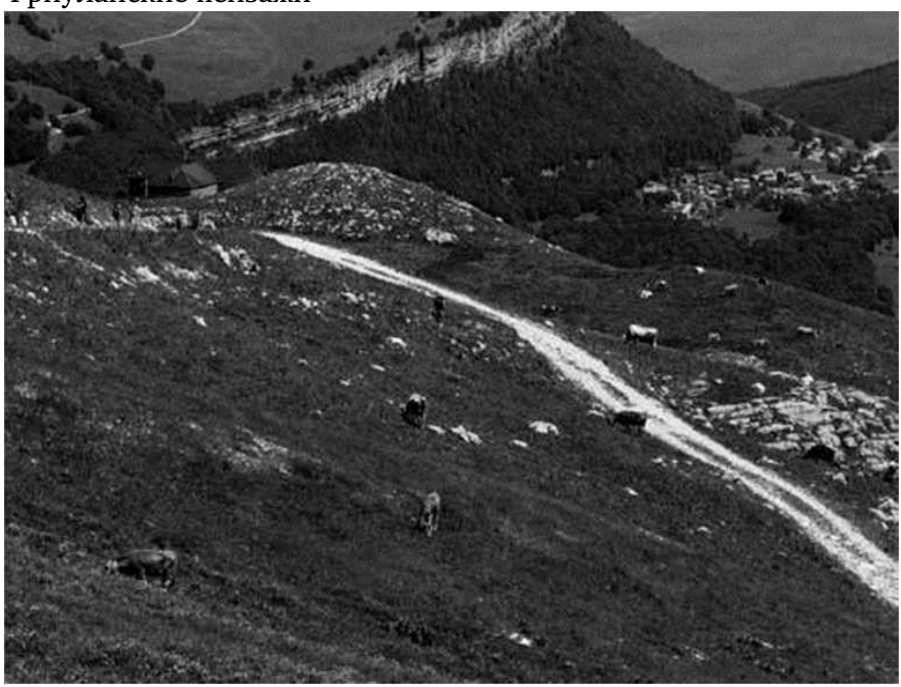
Интересно, что архивные документы свидетельствуют о появлении здесь кукурузы еще до того, как она была завезена в Европу из Америки.

Широкое использование сушеной трески также связано с венецианцами. Типичным блюдом в приморских областях является треска, приготовленная в духовке с маслом, сливками, сухарями, пастой из анчоусов, перцем и петрушкой.

А вот картофель и помидоры пришли сюда поздно. Поэтому старинные блюда - рыбные супы Zuppa di Grado или Boreto alla Graisana не содержат помидоров, зато готовятся с большим количеством перца.

Народная кухня сложилась под влиянием географического разнообразия региона, где высокие горы на севере спускаются в низкие равнины у берегов Адриатики. Это отразилось и в блюдах древней фриуланской кухни, плавно трансформировавшейся в современную.

Фриуланские пейзажи



В горных районах будут готовить поленту, насыщенные супы и знаменитые кьярсонс (по типу равиолей различной формы и размера), когда горы сменяются холмами, появляются картофельные запеканки -фрико, или бровада с мусетом, -

старинное блюдо, родившееся более тысячи лет назад.

Бровада упоминалась в древней Аппиевой книге рецептов: «ла бруада» - на фриуланском диалекте - это репа с фиолетовым воротником, которая по рождественской традиции подается с домашней колбасой мусет. Для приготовления бровады репа с удаленными листьями помещалась в чан и заливалась вином, уксусом и посыпалась солью, таким образом ее заставляли бродить около двух месяцев.

Мягкая маринованная репа по истечении этого срока мелко рубилась (сейчас натирается на крупной терке) и подавалась к столу.

Это блюдо появилось, потому что было необходимо сохранять репу на длительное время. Со временем она стала обязательным рождественским праздничным гарниром к мусету - колбасе по типу котекино, жирной и рыхлой, производимой из свиной шкурки с остатками сала и мяса свинины в предгорьях.

На побережьях кухня становится почти полностью венецианской.

Во фриуланской кухне большую роль играют дикие горные и луговые травы, поэтому большинство ее блюд, включая знаменитую картофельную запеканку фрико, невозможно повторить так, как готовят их здесь. Это связано с тем, что вкус используемого сыра зависит от горных трав.

Здесь не делают вино из одуванчиков, но зато обжаривают молодые одуванчики с ветчиной и сбрызгивают уксусом, превращая в настоящий деликатес.

Горный сыр монтазио известен с III века, производили его тогда в бенедиктинском аббатстве Моджо, и на всю Италию славится местная спаржа из Таваньякко.

Лучшие вина делают в Коллио - это небольшая область на границе между Италией и Словенией, в провинции Гориция, это вина DOC Коллио Горициано, которые называют просто Коллио. Легенда утверждает, что именно сюда была завезена виноградная лоза с Востока. Виноградники культивировались еще в те времена, когда на территории будущей Франции бродили варвары, не представлявшие, что такое вино. Зато сегодня большая часть выращиваемого здесь винограда - это некогда французские сорта, ставшие сегодня международными.

Винная компания Perusini входит в число 50 счастливчиков, поименованных в суперпрестижном аристократическом альманахе Гота исторических итальянских виноделен.

Более ста лет назад, когда мир предпочитал французские вина, предок нынешнего владельца начал селекцию и сохранение местных виноградных вин, в частности винограда пиколита. Он

не успел закончить свою работу, погиб в Первую мировую войну, но работу его продолжила жена Джузеппина Перузини Антонини. Увлеченная художница, писатель, ставшая успешной деловой женщиной, впервые вывела фриуланские вина на международный рынок.

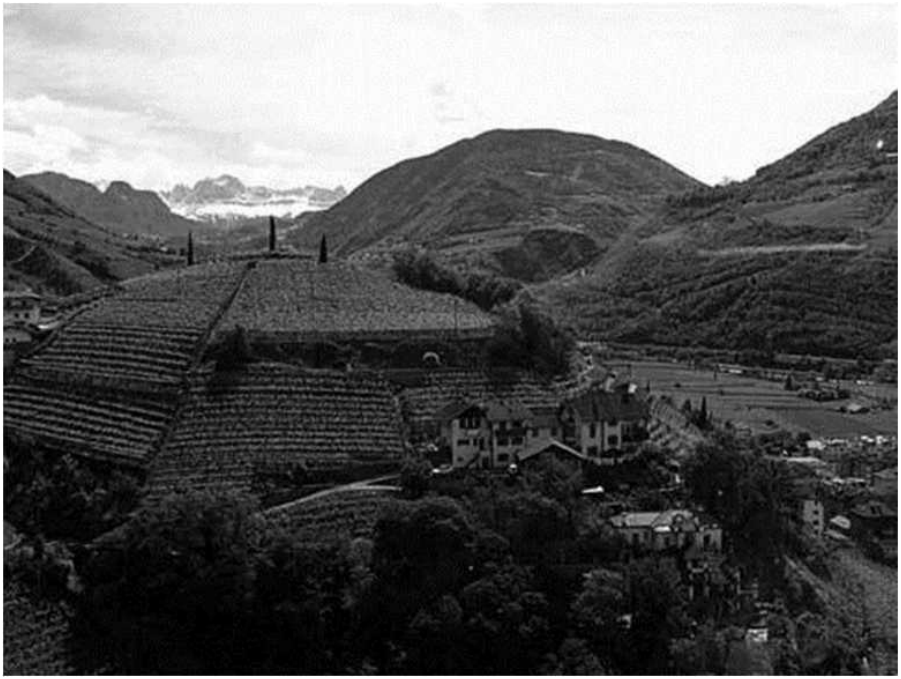
В настоящее время фамильный замок Рокка Бернарда по условиям завещания находится в собственности мальтийского ордена, но винодельня на холме Грамольяно до сих пор управляется членами семьи. До 1918 года здесь проходила граница между Италией и Австро-Венгрией.

Графиня Джузеппина Перузини Антонини, кроме того, что была очень красивой женщиной, творческой личностью и предпринимателем, написала лучшую в истории фриуланской кулинарии книгу «Ешь и пей по-фриуланski».

Этот труд, включающий в себя самые популярные блюда региона, никто не смог повторить. В книгу включены и изысканные, и народные рецепты, такие как Cueste cu li verzis (свиные ребрышки с савойской капустой), Frico, омлеты с травами, те самые мусет и бровада, полента, Salam cu la civole (салями с луком), Salam tal aset (салями в уксусе), Cjalgons (равиоли, фаршированные травами и специями, приправленные топленым маслом и копченой рикоттой).

Влияние Австрии распространилось на национальную кухню, и во Фриули родились прекрасные десерты: к штруделю и крапфену (толстый пончик с начинкой, приготовленный в духовке и посыпанный сахарной пудрой) добавилось печенье Esse di Raveo, Fritole (блины с изюмом или яблоками), Gubana (слоеный пирог, имеющий много общего с хорватскими и словенскими пирогами), Strucchi (жареные или вареные макароны, наполненные сухофруктами и кедровыми орехами).

Здешние кулинары оспаривают и авторство тирамису, давно присужденное Тревизо. Они утверждают, что этот знаменитый десерт был изобретен в горной фриуланской области Карния в 1950-х годах, в Albergo Roma, в городке Тольмеццо!



Виноградники

А еще здесь делают прекрасную граппу и даже сливовицу, которую принято пить, закусывая пирогом губаной, - очень балканская традиция!

Я выбрала несколько несложных рецептов, которые можно приготовить в наших условиях.

Фасоль с колбасками (Фаджоли кон котекино), Fagioli con Cotechino

Ингредиенты:

• 200 г вареной колбасы (или сардельки, или шпикачки)
• 100 г сухой белой фасоли
• 2 небольшие луковицы
• V ч. л. свежего майорана (или % ч. л. сушеного)
• 30 г сливочного масла
• 2 ст. л. оливкового масла
• 1-2 ст. л. уксуса из красного вина
• Соль, свежемолотый черный перец по вкусу

Фасоль замачиваем в холодной воде на 12 часов, затем отвариваем в той же воде 20-30 минут.

Чистим лук, нарезаем, обжариваем на сковороде в сливочном масле. Добавляем майоран, солим и перчим.

Колбасу нарезаем тонкими ломтиками, смешиваем с луком,

немного обжариваем. Добавляем фасоль, размешиваем, солим и перчим. Тушим все вместе до полной готовности фасоли и даем настояться под крышкой несколько минут, выключив огонь.

Хлебные клецки или кнедлики (Ньокки ди пане), Gnocchi di Pane

И вот тут мы впервые встречаем кнедлики, которые очень популярны в горной кухне под влиянием Австрии, и вариаций кнедликов у нас будет много!

Ингредиенты:

- 400 г черствого белого хлеба
- 2 стакана молока
- 100 г копченой ветчины
- 200 г муки
- 100 г сыра типа рикотты или феты
- 2 яйца
- Петрушка
- Соль и перец
- 100 г сливочного масла
- 100 г тертого пармезана (или другого твердого сыра)

Нарезаем хлеб кубиками, кладем в миску, сбрызгиваем молоком и оставляем на полчаса, чтобы оно впиталось, периодически помешивая.

Отжимаем хлеб, добавляем нарезанную ветчину, взбитые яйца, очень мелко порезанный сыр, ложку нарезанной петрушки и муку.

Необходимо, чтобы получилась однородная смесь.

Приправляем солью и перцем и замешиваем тесто руками сначала в миске, а затем на доске для выпечки до образования однородной массы.

Теперь вручную формируем кнедлики размером со сливу. Делаем шарики.

Когда все вылепили, опускаем клецки в кипящую, хорошо подсоленную воду. Как только они всплывут, вынимаем шумовкой и укладываем на блюдо.

Подаем с топленым маслом, шалфеем и тертым пармезаном.

Вариации

Можно вмешивать в тесто любые другие ингредиенты, в том числе для придания ему цвета: от моркови до шпината, радиччио, листьев мангольда. Но перед вмешиванием в тесто все травки и овощи должны быть очень хорошо просушены.

Добавляют кусочки вяленого мяса, вареной колбасы мортаделлы, зеленый лук, свежий тимьян, заранее пропаренную в

духовке и давленную в пюре тыкву, мускатный орех.

В качестве соуса может подаваться не классический вариант с топленым маслом, а мясной соус - рагу с маслом и розмарином, томатным соусом с базиликом, соусом из лука-шалота с шафраном (ресторанный изыск).

Еще более изысканные варианты - трюфель, песто из ароматических трав, знаменитые выдержанные сыры горгондзола и таледжио.

Моя подруга Раффаэлла вбивает в тесто яичные белки отдельно от желтков, предварительно взбив их в пену, - говорит, так клецки становятся необыкновенно воздушными и нежными.

Клецки подаются и как повседневное, и как праздничное блюдо - все зависит от соуса!

Сырно-картофельный пирог, Бгісо

При упоминании фрико моя подруга Раффаэлла и ее приятельницы начинают закатывать глаза и восклицают «тШсо» - мифический, невероятный, обалденный.

Это пирог на основе сыра, картофеля, лука и трав - типичное блюдо фриуланской кухни, подходящее для любой компании. Его можно испечь для себя и лакомиться в одиночку, можно есть в компании, подавая с полентой и даже с грушами.

Фрико готовится из нарезанного картофеля, мелко порезанного и обжаренного лука и нарезанного кубиками горного сыра монтазио.

Можно использовать полутвердые швейцарские сыры с мелкими дырочками, но они дорогие, поэтому их можно заменить доступными полутвердыми сырами.

На то пирог и мифический, что за пределами Фриули его вкус не повторишь, но мы можем изобрести свое собственное вполне вкусное блюдо.

Ингредиенты:

• 1 кг картофеля
• 1 большая луковица
• Оливковое масло
• Соль и перец по вкусу
• 500 г сыра

Очищаем картофель и нарезаем его ломтиками толщиной менее половины сантиметра, а затем обжариваем лук в сковороде с большим количеством масла на среднем огне.

Когда лук подрумянится, кладем в сковороду картофель и на несколько минут увеличиваем огонь, приправляем солью и перцем,

убавляем огонь и готовим, все время переворачивая картофель.

Нарезаем сыр такими же ломтиками, как картофель. Когда картофель будет почти готов, добавляем сыр, перемешиваем, накрываем крышкой и готовим на слабом огне примерно 20 минут.

Теперь переворачиваем пирог и даем поджариться второй стороне, совсем чуть-чуть.

И получилась у нас... правильно, испанская тортилья! Особый вкус фриуланскому пирогу, некую мистичность, придают горный сыр и местные травки.

Овощные рулетики с мясом, ИатЬаэіссі Тгіиіапі

Да-да, здесь это очень популярно блюдо, похожее на привычные нам голубцы!

Фриулани говорят, что тот, кто однажды попробовал их рулетики, непременно вернется снова, как минимум для того, чтобы съесть их еще раз. Причем не позже, чем через неделю!

Ингредиенты:

- 300 г рубленой свинины
- 300 г рубленой говядины
- 30 г тертого сыра пармезан
- 1 ст. л. панировочных сухарей
- 1 долька чеснока
- 1 луковица
- 1 савойская капуста
- Любой бульон по вкусу
- Оливковое и сливочное масло
- Паприка, соль и перец по вкусу

Берем листья капусты и, хорошенько промыв их в проточной воде, кипятим буквально одну минуту. Высушиваем. Протираем полотенцем.

В миске смешиваем фарш с измельченным зубчиком чеснока. Приправляем щепоткой соли и добавляем немного паприки.

Распределяем эту начинку на каждом листе капусты, который затем свертываем в конвертик, закрепив его зубочисткой.

На сковороде разогреваем сливочное и оливковое масло и обжариваем нарезанный лук. Когда лук станет золотисто-коричневым, удаляем его и помещаем голубцы в сковороду.

Понемногу добавляем бульон - здесь все зависит от ваших предпочтений, можно чуть-чуть, можно покрыть полностью. Затем солим, перчим и тушим на умеренном огне, пока капуста не станет мягкой.

Когда рамбасиччи почти готовы, посыпаем их тертым сыром и

сухарями. Подаем сразу, горячими.

Мама моей подруги Раффаэллы предупреждает, что зубочистки должны быть хорошо видны, чтобы перед подачей их можно было сразу удалить и никто случайно не укололся!

Она же советует добавлять в фарш мелко нарезанную вареную или копченую ветчину, тогда будет еще вкуснее.

Рамбасиччи подают с картофелем или с клецками-кнедликами.

Кстати, размером они крупнее наших голубцов.

Кусочки говядины с хреном, Bocconcini bi manio ai cren

Это гурманская закуска-антипасто к фриуланскому красному вину, которой хозяева радуют гостей, тратя гораздо больше времени и усилий, чем на обычную нарезку - закуску.

Ингредиенты:

- 400 г говяжьей вырезки
- 1 багет со злаками
- 50 г цельного йогурта
- 50 г тертого корня хрена
- 20 г сливочного масла
- 100 мл сухого белого вина
- 2 ст. л горчицы
- 1 зубчик чеснока
- 100 мл свежих сливок
- Оливковое масло
- Майоран, соль и перец по вкусу

Нагреваем духовку до 220°C.

Нарезаем багет, натираем каждый кусочек чесноком и сбрызгиваем оливковым маслом. Запекаем несколько минут в духовке.

Взбиваем сливки и смешиваем их и тертый хрен с йогуртом. Приправляем рубленым майораном, чуть-чуть подсаливаем и перчим.

Нарезаем мясо кубиками примерно по 2 см. Обмазываем горчицей и обжариваем в сковороде в смеси оливкового и сливочного масла.

Когда мясо станет золотисто-коричневым, смешиваем его с белым вином, добавляем щепотку соли и продолжаем готовить еще несколько минут.

Помещаем гренки из багета на поднос и на каждый гренок укладываем несколько кусочков мяса. Поливаем соусом из сливок, йогурта и хрена.

Опять же мама моей подруги Раффаэллы, синьора Чинция, советует: крем смешивать очень деликатно, чтобы сливки от хрена не закисли. Мясо даже при добавлении вина жарят на сильном огне, но как только вино выпарилось, огонь убавляют. Чтобы внутри мясо не было сыроватым, добавляем немного воды и тушим подольше. Именно во фриуланской кухне мясо не должно быть сырым, с кровью. В идеальном варианте снаружи оно должно быть с хрустящей корочкой, а внутри -нежным, но не розовым. Тут главное - золотая середина, которая достигается с опытом. И еще - хрен регулируем сами: кому-то требуется побольше, кому-то, наоборот, лишь чуть-чуть. Будьте внимательны, чтобы не превратиться в огнедышащего фриуланского дракона!

Еще от синьоры Чинции: багет можно сбрызнуть лимонным соком или добавить в крем немного тертой лимонной цедры, а хорошее красное вино обязательно!

Яйца по-фриулански, иоvа Тгіыіапа

Ингредиенты:

• 4 яйца

• 8 листьев зеленого салата

• 100 г петрушки

• 1 зубчик чеснока

• 1 ст. л. вина марсала (или красного сладкого крепленого вина)

• У ст. л. винного уксуса

• 2 ст. л. оливкового масла

Это быстрый рецепт закуски, его делают и для поездки в горы на пикник.

Варим яйца вкрутую, разрезаем каждое пополам, раскладываем каждую половинку на хорошо вымытый лист салата.

Мелко нарезаем чеснок и петрушку, кладем их в миску и добавляем масло, вино, уксус и две столовые ложки воды.

Хорошо перемешиваем и украшаем яйца полученным соусом.

Совет синьоры Чинции: листья салата должны быть идеально свежими. По вкусу можно заменить винный уксус бальзамическим.

Грушевый пирог, Тогіа бі реге

Грушевый пирог с добавлением грецких орехов - это классика традиционной фриульской кухни. Легко готовится, идеально подходит как на десерт, так и на завтрак, фамильное блюдо в семье моей подруги. К классическому рецепту синьора Чинция добавляет щепотку корицы, она считает, что так пирог приобретает особенный вкус, а корица прекрасно сочетается с грушами.

Ингредиенты:

- 100 г муки
- 100 г сливочного масла
- 100 г сахара
- 2 яйца
- V пакетика разрыхлителя
- 3-4 груши
- 100 г очищенных грецких орехов
- 30 мл рома

Разогреваем духовку до 150˚С.

Очищаем груши и нарезаем их кубиками.

В миске смешиваем муку с половиной пакетика разрыхлителя и, постоянно помешивая, добавляем сахар, растопленное сливочное масло, яичные желтки и ром.

Смешиваем до однородности, добавляем нарезанные кубиками груши, измельченные грецкие орехи и, наконец, яичные белки, взбитые до жесткости.

Выливаем смесь в форму диаметром 26 см, ставим в духовку и запекаем 40 минут.

Выключаем духовку и даем пирогу остыть в духовке.

Синьора Чинция советует всегда замешивать тесто снизу вверх после добавления взбитых белков, чтобы не «сдулось».

Пропеченность проверяем зубочисткой.

Жареный крем, crema fritta

Ингредиенты:

- 200 г муки
- 180 г кускового сахара
- 1 л молока

• 5 яиц
• Тертая цедра одного лимона
• Панировочные сухари
• Много оливкового масла
• Ванильный сахар для украшения

Отсоединим желтки от белков, выльем желтки в кастрюльку, добавим сахар и хорошо перемешаем. Добавим просеянную муку, тертую цедру лимона и, постоянно помешивая, добавим понемногу молока.

Поставим кастрюлю на огонь и, размешивая всегда в одном направлении, доведем до кипения, оставив вариться около 10 минут на медленном огне.

Намочим каменную поверхность водой и выльем на нее крем. Выровняем на уровне пальца или немного больше и дадим ему остыть. Тем временем взобьем несколько яичных белков. В глубокой сковороде разогреем большое количество оливкового масла как для фритюра. Разрежем холодный крем на брусочки или лепешки, обмакнем каждую сначала во взбитые яичные белки, затем в панировочные сухари, затем обжарим до золотой корочки.

Подаем жареный крем горячим, посыпанным ванильным сахаром.

«Оборотни Господни» Именно здесь, во Фриули, жило одно из самых загадочных человеческих сообществ, когда-либо существовавших в Европе - бенанданти.

История бенанданти - раздолье для любителей фэнтези и мистики, и это вторая особенность региона, о которой я не могу не рассказать.

Вепапбапіі (буквально «хорошие ходоки», или более вольный перевод -люди на хорошей стороне, стороне добра) жили в Северной Италии, во Фриули.

Бенанданти считались сатанистами и ведьмами, хотя на самом деле они с ведьмами боролись, что создавало огромную проблему для святой инквизиции: вроде культ, колдуны, а противостоят ведьмам и нечистым силам. Специальное расследование проводилось целое столетие, между 1575 и 1675 годами, но об этом позже.

Бенанданти утверждали, что, когда они спят, их дух покидает тело и отправляется на борьбу с ведьмами, вампирами и прочей нечистой силой.

В первую очередь их действия были направлены на защиту своих домов и посевов, чтобы злые духи не могли навредить урожаю. Существует множество гравюр того времени, изображающих бенанданти, сражающихся со всяческими мифическими существами. На эту тему есть даже рисунок Леонардо да Винчи.

Интересная деталь: члены клана бенанданти были отмечены с рождения генетической особенностью, позволявшей причислять их к клану избранных. Все дети бенанданти рождались «в оболочке», у нас про таких говорили «родился в рубашке». Считалось, что эти люди везунчики, а в странах Северной Европы им приписывали способности к колдовству.

Особое значение имели растения: для своей защиты мужчины-бенанданти всегда носили стебли фенхеля, в то время как злые силы или ведьмы - сорго. Из сорго, кстати, делали мётлы.

Бенанданти утверждали, что во время поста перед большими католическими праздниками, четыре раза в год, они отправляются на борьбу со злыми духами.

Если борьба заканчивалась победой бенанданти - урожай был обильным, скот здоровым, дети не болели, редко случались бури

и прочие ненастья; если бенанданти отступали - все сохло или просто не всходило на полях, болели и умирали дети, погибал скот.

Вся жизнь бенанданти была связана с сельским хозяйством, они защищали свои поля.

Особое предназначение было у женщин-бенанданти, которые являлись на сельские праздники, веселились и пили вино вместе со всеми, но в конце праздника объявляли, кто в селе умрет в следующем году.

Главной у женщин была так называемая аббатиса, которая всегда сидела в центре и пользовалась особым почтением. Историки связывают этот образ с некоей богиней-предсказательницей, которая была популярна на Сицилии и в некоторых других областях Италии в языческие времена.

Именно бенанданти предварили появление далматинских борцов с вампирами, крестников, венгерских талтос, румынских калушари, осетинских буркудзаута. Историки находят связь между бенанданти и языческим шаманством балтийских и славянских культур. Но бенанданти никогда не пользовались подручными средствами вроде настоев из трав, не входили в транс.

Нечто похожее случалось и в других местах, в частности, в 1692 году в Ливонии, где старика по имени Тайсс судили за то, что он был оборотнем. В свою защиту старик говорил, что он никому не причинял вреда, а в оборотня превращался, чтобы бороться с демонами и не давать им красть зерно из деревни. В итоге старика приговорили к десяти ударам кнута по обвинению в суеверии и идолопоклонстве.

Но существование целого клана с генетической особенностью заставляло задуматься. Инквизиция была озадачена. Никак не находился тот стереотип, под который попадали бы бенанданти. С одной стороны, их обвиняли в проведении шабашей, с другой - бенанданти заявляли, что борются за веру Христа и только они могут спасти людей от зла, которое темные силы причиняют сельским жителям и их посевам. Бенанданти объявляли, что были настроены против ведьм и колдунов и их злых действий, что они не пользуются специальными мазями, чтобы летать, но при этом проводили тайные ночные ритуалы, в процессе которых их дух покидал тело, и они даже могли превращаться в животных.

В итоге инквизиция пришла к заключению, что бенанданти сами были ведьмами и колдунами. Но не это беспокоило инквизицию. С ведьмами все было понятно, больше Святую церковь пугали еретики. И бенанданти по всем статьям подходили под это понятие.

Однако ни один процесс против бенанданти не закончился смертным приговором - что-то останавливало инквизиторов.

Считалось, что бенанданти вступают в контакт с миром мертвых, могут управлять силами природы, в своей магии для защиты и борьбы с ведьмами они использовали кошек, коз и лошадей.

Возник и термин - в противоположность Добрым БЕНанданти (от слова «добро») существовали МАЛанданти (от слова «зло») - злодеи, колдуны, вампиры.

Некоторые бенанданти называли себя Армией Христовой.

В документах инквизиции сохранились признания членов клана, что души их отправлялись в леса, на сборища ведьм, танцующих у костров и оскверняющих христианские символы. И начинался бой с ведьмами.

Ученые искали разумные объяснения культу бенанданти. Более или менее близкими посчитали эпилепсию или использование галлюциногенов. Но возникли вопросы: никто не слышал об эпилептиках, коллективно подгоняющих приступы под конкретные даты четыре раза в год и имеющих одинаковые видения, ни один галлюциноген не позволяет точно определять, кто умрет в деревне в следующем году, не может множество людей иметь одинаковые видения даже под воздействием каких-либо трав.

Одну из женщин-бенанданти обвинили в том, что она учила крестьянку видеть духов. Однако женщина отрицала обвинение, утверждая, что сила крестьянки от Бога и та приехала к ней за помощью - она видела духов и просила освободить ее от этого кошмара. Женщина-бенанданти объяснила крестьянке, что нельзя отнять полученный от Бога дар, надо просто научиться спокойно жить с этим.

В наше время обе синьоры попали бы в психиатрическую больницу, а в те времена были обвинены в ереси и высланы из мест постоянного проживания.

К началу XVIII века бенанданти неожиданно исчезли, перестали рождаться дети с пузырем вокруг головы.

Почему они исчезли - неизвестно. Злых духов, по-видимому, не убавилось, а вот охотников на них не стало. И хотя слава о необычном клане породила множество последователей, в первую очередь на Балканах, о самих бенанданти больше никто и никогда не слышал... А вот их имя стало приносить прибыль: открылись рестораны и даже местные театры, использующие это название.

Неожиданно их имя всплыло в прессе в наши дни: в 1998 году на нашумевшем судебном процессе в Тоскане 80-летний

подсудимый рассказал суду, что является «оборотнем Господним», или бенанданти, и в убийстве его обвинить нельзя, потому что боролся он с колдуном.

Убитый колдун вместе с соратниками не давали вырасти урожаю в деревне, уносили посеянные семена напрямую в ад. И тогда подсудимый и его друзья вынуждены были тоже опуститься в преисподнюю и сразиться с врагами, причем сражались они побегами фенхеля, а колдуны - метлами с привязанными к ним конскими хвостами вместо прутьев.

Понятно, что судьи приняли это за бред, и старика по окончании процесса отправили в психиатрическую больницу.

Вот только показания одного свидетеля долго не давали всем покоя. Он рассказал суду об экологической катастрофе на планете, о том, что силы тьмы все больше властвуют над душами, и бенанданти были вынуждены вернуться, чтобы хоть немного сопротивляться врагу.

Этот свидетель был оштрафован и удален из зала, ответив на вопрос судьи, почему же никто не знает о так называемых оборотнях Христовых: - Свиньи тоже не знают о звездах! А почему? Потому что они роются в земле и не смотрят на небо!

Честно говоря, я не нашла нигде официального упоминания о процессе 1998 года, возможно, это просто выдумки журналистов, которые превратились в народную легенду.

А может быть, бенанданти не исчезли, а тайно выполняют свою важную миссию?

Секреты озера Гарда (Ломбардия - Венето - Трентино)

Рива-дель-Гарда: драконы и водопады

Озеро Гарда принадлежит сразу трем регионам Италии: одна сторона -Ломбардия, другая - Венето, а северное окончание озера - Трентино.

Хотя фотографии замка Скалигеров в Сирмионе можно найти в любом туристическом справочнике, самые красивые места - в северной части озера, называемой «Высокая Гарда». И если увидел красоты Альта-Гарда - юг озера сильного впечатления не произведет.

Юг более мягкий, приглаженный, обихоженный и доступный для передвижения на общественном транспорте, с низкими горами, а местами - просто холмами. А на севере сходятся горы, как норвежские фьорды, лепятся на скалы крохотные средневековые городки, ошеломляет красота озера...

Рива-дель-Гарда - это его завершение. Вдруг заканчиваются скалы, уходят куда-то вдаль, и кораблик пристает прямо к маленькой площади с часовой башней, памятником, и тут же крутой склон с руинами старинной крепости.

Рива - столица северной части озера, это Трентино, часть региона -Альто-Адидже. Еще в 1890 году сюда приезжало до 10 тысяч туристов в год, здесь были Ницше, Томас Манн, Кафка.

Рива - приятный спокойный городок с множеством церквей и старым колоколом на часовой башне в порту - эту часть озера называют Бенако, по имени языческого бога.

Город хоть и итальянский по духу, но архитектура домов уже тирольская. И наряду с тратториями встречаются и пивные.

Центральная площадь Piazza III Novembre окружена портиками XIV века, а ее башня - Аппонале высотой 34 метра - была воздвигнута в 1220 году. Построенная для защиты города, она была и тюрьмой, и наблюдательным постом во время Первой мировой войны. На башне примостился ангелочек, которого здесь зовут «I'anzolim de la tor».

В 1508 году была построена венецианская крепость-бастион на склонах горы Монте Роккетта, откуда открываются потрясающие виды на озеро. Но забраться на гору к крепости совсем не просто.

Есть в Риве и свой замок, окруженный рвом, наполненным водой. Построенная в XII веке крепость Рокка впоследствии отошла к веронской семье Скалигеров, которым принадлежали все замки на озере. Скалиджеро (по-итальянски) укрепили и расширили замок. В XIX веке замок оказался в руках австрийцев, а сейчас в нем находятся археологический и исторический музеи,

выставки минералов.

В отличие от своих крохотных соседей Лимоне, Мальчезине, Торболе, Рива со своими 15 тысячами жителей - уже настоящий город, с обычной жизнью, магазинами и рейсовыми автобусами, даже в Рим. С соседями ее связывают автобусы и пароходики - все рядом, около 10 минут плыть до крошечного, излюбленного сёрфингистами Торболе, около 20 минут -до визитной карточки рекламных проспектов, городка Лимоне.

Пока плывет кораблик, снующие вокруг разноцветные лодочки-доски-яхточки создают ощущение праздника, словно разноцветная карнавальная мишура.

- Посмотрели бы вы на это все зимой, - вздохнул Лука, единственный таксист в крохотном Лимоне, - туман, снег, лед - иногда мы отрезаны от цивилизации, ведь проехать узкими тоннелями в горах совершенно невозможно.

Трудно поверить в это под сентябрьским солнцем с нереально прекрасными пейзажами: мраморными балюстрадами, замершими темными кипарисами и блестящим на солнце озером.

В последнюю субботу августа в Риве проходит Ночь фантазии - Notte di Fiaba - с музыкой, огнями, фейерверками над озером, различными шоу.

В этот день отмечается историческое событие: в 1439 году Венеция и Милан встретились в Риве в битве за владение этими территориями. Чтобы атаковать Милан с тыла, Венеция отправила флот галер и других судов из Адриатического моря через реку Адидже, озеро Лоппио и канал Сан-Джованни в Торболе. В основном сражении, которое началось 29 сентября 1439 года, победу одержал миланский командующий Николо

Фонтебраччио, известный как Piccinino.

Теперь в Ночь фантазии проходят соревнования между различными командами, которые должны показать свои мореходные навыки. Победившая команда вывешивает на своих суденышках флаги с эмблемой города, они прибывают в порт, сопровождаемые процессией в исторических костюмах.

В таких местах, как Рива, хочется жить в старомодном отеле на центральной площади, чтобы ставни открывались на набережную, где неторопливо и расслабленно передвигаются туристы, чтобы гулко басил колокол на старой башне... главное, не по ночам!

* * *

Водопад Вароне - «каската Вароне» - находится в трех километрах от центра Ривы, по направлению к горной деревушке Тенно (кстати, очаровательное место).

Из центра сюда ходит рейсовый автобус, время в пути всего 10 минут. Без рекомендованных дождевиков вполне можно обойтись, а вот фотокамеры придется защищать целлофаном, в некоторых местах в воздухе висит миллион мелких капель.

Открытие водопада Вароне состоялось 20 июня 1874 года и стало значимым событием в жизни Рива-дель-Гарда.

Водопад берет свое начало из озера Тенно, а его название происходит от местечка Вароне, которое находится в долине Равицце. Здесь побывали многие известные люди, в том числе принц Умберто II, поэт Габриель Д'Аннунцио, император Франц Йозеф, писатели Франц Кафка, Томас Манн.

Смотровых площадок внутри горы две, с первой видна нижняя часть водопада, до верхней площадки на 40 метров выше надо пройти 15метровый туннель внутри горы.

Туннель - дело рук человека, он был проложен и открыт для посещения в конце XIX века.

С верхней площадки, если не боитесь высоты и промокнуть насквозь, можно увидеть все 73-метровое ущелье. Вода проделала его за 20 тысяч лет.

К ущелью ведут лестницы и тропинки среди цветов и буйной зелени, есть зоны для пикника, хотя сам парк небольшой. Кафе и сувенирный магазинчик находятся у входа в парк.

Внутри гроты подсвечиваются, а шум воды, падающей с огромной скоростью со стометровой высоты, оглушает.

* * *

Говорят, что в окрестностях Ривы часто видят римского солдата без головы - это основная местная страшилка!

Откопали этот «экспонат» местного музея еще в 50-х годах, но только разместили в зале, как появились странные шумы и звуки.

Приходя утром на работу, смотрители находили «экспонат» в совершенно разных местах музея. Даже нити натягивали, чтобы проверить, - ан нет, не тронуты нити. А безголовый римлянин опять не на месте, и косточки впопыхах собраны - торопился, наверное, при первых лучах солнца.

Прошло несколько лет, и недалеко от Мальчезине откопали бесхозную голову того периода - ее рыцарю и пристроили. И что вы думаете -больше никаких проблем с беспокойным субъектом!

* * *

В здешних горах есть пещеры, а в пещерах водятся... ну, конечно, драконы!

Не зря именно драконов всех видов, цветов и размеров продают в лавочке возле замка Ривы.

Драго - дракон - так называется 12-метровая лодка, в которой помещается 20 человек, участвующих в местном Palio dei Draghi - состязании драконов.

Появился этот вид лодочных гонок сравнительно недавно, но корни уходят далеко в прошлое.

Драго - дракон - называются несколько отелей.

На горе Монте-Бальдо

А высоко в горах, между Лимоне и Ривой, находится старый драконий грот - Grotta dei Draghi...

Вечером, когда на озеро спускается туман и таинственно мерцает силуэт замка Скалиджеро на другой стороне, нетрудно представить себе большого темного зверя, внимательно наблюдающего за озером из старого грота.

Случайное облако закрыло на секунду луну. или бесшумно скользнул по темному небу силуэт старого дракона с горы Монте-Бальдо!

Лимоны из Лимоне

Какую книжку об озере Гарда ни возьми, на обложке будет маленький городок с высокой колокольней и нависающей огромной скалой. Не я решила, а многие до меня и после, что Лимоне-суль-Гарда - самое красивое место на озере.

Бухта в Лимоне

Городок-то всего ничего - тысяча человек жителей. Зато продолжительность жизни, как пишут, самая высокая в Италии. Спешить тут некуда, все равно не успеешь, даже если утром в Брешу или в

Роверето на работу собрался, все равно опоздаешь, в пробках простоишь: дороги узкие, на одну машину рассчитанные.

Воздух здесь особенный, лимонным духом пронизанный. Этой лимонной медленной жизнью заражаешься и резко замедляешь свой бег. Здесь хочется сидеть под цветущим деревом, смотреть на озеро и горы и никуда не спешить.

Лимоны здесь повсюду, одно дерево росло прямо перед дверью нашего дома, огромные, больше кулака, толстые лимоны с мягким стуком падали по утрам на асфальт.

Выращивают здесь лимоны с XIII века, и до сих пор сохранились странные сооружения - лимонайи, оранжереи с каменными столбами, которые видно отовсюду, целыми грядами столбов.

И музей лимонов есть в городке, и ликером лимончелло он славится. В Италии говорят, что лучшие лимоны в Сорренто и в Лимоне-суль-Гарда. Должна признаться, что лимончелло, купленный на кооперативном рыночке в Лимоне, был лучшим лимончелло в моей жизни.

А вот название Лимоне совсем не от лимонов произошло, а от латинского слова Limen, означавшего границу, пограничное место. Лимоне всегда был пограничным - между владениями Тренто и Брешии, между ломбардцами и трентинцами.

В Лимоне, несмотря на огромное количество приезжих для такого крохотного местечка, множество приятных местечек. Это старый храм в его верхней, близкой к трассе части, увитая цветами вилла у самого озера, ресторанчик, спрятавшийся в гроте внутри горы. А на берегу, где ты уже был столько раз, вдруг завернешь за мыс - и очаровательный ресторанчик тебе попадется, прямо на берегу, среди гальки и прибрежной травы. Такие в Хорватии и Черногории встречаются.

С одной стороны здесь домики спускаются в самое озеро, а с другой -словно приклеиваются к пугающей громаде горы.

Мне все время казалось, что гроза начинается - надвигается черная туча. И куда бы ты ни шел - пугающая серо-стальная громада нависала над тобой, закрывая полнеба. Но тут же, радуя душу, в серебристо-золотых бликах солнца и облаков в проеме между домами вдруг возникала безмятежно качающаяся на волнах яхта.

И у каждого, кто здесь был, есть обязательное фото, на котором лениво рассекает воды лебедь.

* * *

«Возвращаюсь к одиноким замкам, к садам, полным цветов, где лебеди качаются на солнечных волнах в душевном объятии озера», - написал об Альто-Гарда немецкий поэт Райнер Мария Рильке в 1897 году.

Мальчезине

Пейзажи Мальчезине

Каждый вечер перед сном мы спускались к озеру и удобно устраивались на лежаках, накрывшись пледами, - вечера в начале октября были уже холодными.

Когда опускалась ночь, стихали птицы. Куда-то прятались

роящиеся у берега до сумерек утки и лебеди, и в полной тишине лишь мириады звезд сверкали на черном небе, да изредка плеск весла запоздавшего лодочника нарушал тягучую тишину.

На противоположном берегу, на фоне горы Монте-Бальдо, закрывавшей полнеба, сиял огнями замок Скалиджеро. Там, всего в десяти минутах на кораблике из нашего Лимоне, уютно устроился Мальчезине.

А утром с той стороны приходил золотой туман, который возможен только в таком сочетании: скалы, озеро и солнце.

Мальчезине - один из самых привлекательных городков на озере Гарда. Он разноцветный, радостный, сочетающий как замшело-древние уголочки, так и расписные яркие домики, яхты и лодочки. Стремится сюда за красотой столько народу, что летом на улочке старого центра не протолкнуться.

Порт Мальчезине - игра красок: неба и озера, солнечных бликов, сверкающих в волнах, лодок и яхт, множества цветов в окошках.

Но ступишь чуть в сторону, и возникает перед тобой серый фасад римского палаццо, там, в холодном темном холле, наигрывает что-то меланхоличное гитарист.

Съеживаешься от сумрака и прохлады, но всего два шага - и ты в залитом солнцем дворике с цветами и пальмами, а за зубцами крепостной стены плещется озеро.

Туристы фланируют по улицам, обходя городок по пятнадцать раз на вечернем или предобеденном променаде, забираются в замок, осаждают сувенирные магазины, но свернешь в арку - и ты в узких улочках и тупичках, где веет Средневековьем.

Дома в Мальчезине

Англичане любят играть здесь свадьбы. Во многих ресторанчиках к вечеру столики и стульчики выносят прямо к озеру, официанты переодеваются во фраки, и начинают собираться гости. Слово «съезжаться» к Мальчезине не подходит - тут даже свадебные экипажи трогательно смешные: украшенный белыми цветами и тюлем мотороллер с крытой кабинкой - по узким улочкам машина не протиснется.

Альта-Гарда осталась в памяти красками и утренним туманом, умиротворенностью и красотой, местом, куда так хочется однажды вернуться.

Возвращение на Гарду

Впервые мы попали на Гарду лет 10 назад. За эти годы были другие озера и горы. Но дикая красота Альта-Гарды не забылась.

Я сто лет не путешествовала летом, слишком жарко, слишком много народу, да и многие заведения, как ни странно, закрываются, их владельцы тоже хотят на море. Тем более, что прогулки при 30 градусах и выше мне никогда радости не доставляли.

А тут свободные дни в июне совпали с аномальной жарой в Европе, и сразу подумалось - а почему бы не Гарда?

Ожидали встречу с красотой - и разочаровались. В окне машины мелькали усеянные народом пляжики - яблоку негде упасть, длинные пробки на узкой дороге совсем не к месту после перелета, а когда добрались, то оказалось, что на берегу зажатого между горами озера душно и влажно, да и красоты эти уже видели, и головная боль не проходит, и вообще - зачем нас сюда занесло?!

Красота нереальная, лубочная, балкончик с видом на горы и озеро, ресторан на берегу, утопающий в цветах, - ничто не радовало.

Однако ТАМ, наверху, кому-то весело наблюдать за нашими путешествиями, и ночью кроме таблетки от головной боли была послана гроза, сразу изменившая погоду. И проснулись мы в прохладном ветерке совершенно в другом настроении.

Вспыхивало солнце в лепестках цветов на балконе, плескалось рядом озеро, влажные мохнатые горы словно ожили после духоты последних дней. А к пансиончику прилагался сад, поднимающийся ярусами на гору. С маками, абрикосовыми и оливковыми деревьями, панорамными видами. Там можно было валяться на траве и даже устраивать пикники.

Нас занесло в семейный пансион, где хозяин идет с вами окунуться в озеро на закате, «мамма» обслуживает в ресторанчике, а хозяйка воодушевленно рассказывает, что получилось лучше всего на ужин.

Выбор прост: рыбка с озера, картошка вареная, лазанья, черешни из сада в дополнение к завтраку, лоханка салата, мясо на гриле. Этот простой список оказывается очень длинным!

И живет семья здесь же. С очень старой собакой, которая еле ходит и, извиняясь, лишь слабо вильнет хвостом, когда проходишь мимо, мол, и подошла бы, да сил нет.

Жемчужина ресторана - нона Анна, сразу прозванная нами бабой Нюрой. Пообщается с каждым, не пропустит никого.

Первые несколько дней все постоялицы для нее - Сюзанны. Через пару дней меня, италоговорящую, повысили в звании до Джулии.

Она ругалась за недоеденное блюдо - были герои, которые могли оторваться и не доесть безумно вкусную стряпню «маммы». У меня такой силы воли не было, и в конце ужина было трудно дышать! Она приносила граппу и кофе, сыры или клубнику на десерт, а то и каталонский крем или всяческие тирамису с панна-коттами, уговаривая на добавку.

Она всплескивала руками, видя в руках у мужчин телефоны, и кивала на невероятную панораму за окном: тут романтико, а вы!

Меню на ужин озвучивалось после завтрака:

- Рыбка лаварелло (что-то вроде речного сига) водится только в Гарде, это наша гордость. Конечно, вы будете рыбку? Или эскалопчик? Ну конечно рыбку, мы же на озере!

Ризотто с белыми грибами... или паста с помодорини, или... или... хотелось все и сразу, глаза разбегались.

Пансиончик пристроился на самом берегу в получасе пешком от города. Это «фрацьоне» - пригород Молино (мельничный), и пансиончик называется «У мельницы». В этом месте, где когда-то было множество мельниц, осталась лишь крохотная, деревянная декоративная.

Здесь свой пляжик, каменистый, над чистейшей водой озера. Ровно три минуты через подземный переход - и ты на берегу. Хозяева отеля -молодая спортивная пара, и в сарае можно брать все, что угодно из спортивного инвентаря: и доски с веслом, и сёрфы.

В Мальчезине ведет дорога вдоль озера, звенят на ветру мачты яхт, вдали на мысе высится замок Скалиджеро.

По соседству живет семья лебедей. Утром детишки чинно гуляют под руководством мамы и под присмотром папы, после обеда мама устраивается на пляже, спрятав нос под крылом, а папа. ведет детей в порт попрошайничать вкусненького. Наблюдать за их очеловеченной жизнью одно удовольствие. Иногда к ним приплывало семейство с двумя лебедятами с противоположной стороны озера, в гости.

Сидишь вечером на берегу озера, и вдруг слышится гул издали: то ли сигнализация, то ли самолет. А это лебедь летит низко, и крылья его огромные с таким шумом хлопают.

Гуси тоже периодически пролетают.

* * *

Мальчезине остался таким же, каким мы его запомнили:

с разноцветными улочками, спускающимися к порту. И тот же

мотоцикл -свадебный экипаж, что и 10 лет назад.

Если он не изменился за пятьсот лет, то уж точно не должен был измениться за десять!

На холме над городком приходская церковь, а еще выше еле заметная белая статуя - это Мадонна-дель-Монте, Богоматерь горы, покровительница городка.

В 7 утра уже не спят сёрферы, параглайдеры и дикие гуси.

Гуси летят по своим гусиным делам, а остальных несет ветер туда, куда ему самому хочется. Гуси здесь вместо чаек - тяжелые, словно грузовые самолеты.

Местные шепотом уверяют, что тут в пещерах и драконы водятся.

В июне здесь все пропитано тяжелым ароматом жасмина и прочих цветов всевозможных оттенков и размеров. И как я жалела, что не купила оливковое деревце на местном рынке прямо в горшочке!

Мальчезине с 1504 по 1702 год входил в конфедерацию десяти коммун-городов ривьеры под названием Гардезана-дель-Аква (Gardesana del Acqua), от той поры осталось палаццо Капитани-дель-Лаго (Capitani del Lago) XVI века, где сейчас располагается муниципалитет города.

После завтрака в аромате цветов под плеск волн просыпается городок Лимоне-суль-Гарда на другой стороне озера, и начинается мельтешение паромов, лодок, корабликов и, конечно, сёрферов.

И даже если вечером наползают тучи, то в дрожащем воздухе, словно искры, сверкают разноцветные паруса.

Замок Скалиджеро возвышается над городком - это любимое место свадебных фотосессий. Однажды тут под арестом сидел Гете - его приняли за немецкого шпиона, когда он пытался зарисовать замок!

Внизу за крепостными стенами красные черепичные крыши, озеро, по которому помимо лодок и пароходиков дважды в день скользит парусная шхуна «Сор Вероника», катающая туристов.

У нас появилась пара любимых барчиков для полуденного эспрессо, или спритц-апероля, или какого-нибудь Перони или Моретти в жаркий день. А также местная ростичерия - кулинария. Учитывая предстоящие ужины у бабы Нюры, днем мы были способны лишь на легкий перекус.

И хозяин ростичерии постарался! Мы попробовали все - и фрикадельки из речной рыбы покрупнее, и жаренных во фритюре мелких рыбешек, и всевозможные овощи на гриле.

Пока все не перепробуешь, с собой не завернут - вдруг мы возьмем это, а может быть, нам-то больше понравилось бы! Ноги

ближе к полудню сами вели в это небольшое заведение. Ведь чуть опоздали - полки пустые, и только лежат судочки с наклейками: для синьоры такой-то или синьора такого-то. Разбиралось все моментально.

Крыши Лимоне

Замок Скалигеров с озера

В Мальчезине на каждом шагу привычный итальянский треп, по которому я так скучаю дома: пока выбираешь сумку в лавке, успеваешь обсудить с хозяйкой, сколько детей у владелицы твоего пансиона и в какую школу они ходят.

А еще мне объяснили, что немецкоязычность этих мест - это иллюзия. Язык выучили все, так как первыми туристами сто лет назад были именно немцы, сохранившие преданность Гарде до сих пор, но живут здесь итальянцы с вкраплением немногочисленных иммигрантов, в основном румын.

Однажды вечером разразилась гроза. К ужину она стихла, мы выглянули на улицу и потеряли дар речи: облака медленно спускались с неба, замирали на миг над водой и плавно ныряли в озеро...

Нереально, прекрасно, неповторимо.

* * *

В 1859 году со стропил французского города Зеіпе-эиг-Мег сошло небольшое судно-канонерка, названное Іа Зеэіа и предназначенное для французской флотилии в Средиземноморье во время военной кампании против северной Италии.

Однако война закончилась весьма скоро, и принять участие в боевых действиях «Ла Сезия» не успела и оказалась у Сардинского королевства.

Вскоре по просьбе жителей озера Гарда, которое не было тогда судоходным, для перемещения между городками Королевство Сардиния передало Ломбардии несколько судов, которые совершали рейсы от местечка Сало до городка Лимоне раз в две недели. Одним из судов оказалась и наша канонерка.

В полдень 8 октября 1860 года «Ла Сезия» отправилась в путь из Лимоне в Сало, на борту было 19 членов экипажа и 41 пассажир. Это не был обычный рейс по расписанию - сейчас мы назвали бы его чартером: судно было зафрахтовано веронской аристократической семьей.

Единственным, кто не поднялся на борт, хотя был в списке гостей, был 29-летний епископ Вероны Даниэле Комбони. Он плохо себя чувствовал, недавно вернувшись из Африки, и лишь помахал отплывающему судну с пристани.

Что произошло дальше - неполадка оборудования, или механик специально прибавил газ, чтобы произвести впечатление на наблюдавших за судоходством по озерцу австрийцев, с точностью не установили. Но менее чем через две мили котел на судне взорвался.

В живых осталось лишь несколько человек, 33 пассажира и 10 моряков погибли, спасти их на расстоянии 400 метров от берега при отсутствии нормального судоходства было сложно. «Титаник из Лимоне», как прозвали судно в газетах, стал самой крупной катастрофой на итальянских озерах.

4 марта 2012 года, 151 год спустя катастрофы, при поисках военного корабля, затонувшего рядом с Рива-дель-Гарда в 1945 году, на поисковом добровольческом судне «Волга 2016» радар заметил небольшое судно. На глубине 350 метров, приблизительно в 500 метрах от берега, прибор показал часть кормы и даже маленькую пушку. Параметры затонувшего судна подтвердили - спустя 151 год «Ла Сезия» была найдена.

Смотришь на безмятежную гладь озера, застывшую перед грозой, и трудно представить, насколько оно глубоко и какие тайны скрывает.

Дорога на Лысую гору

Мы обязательно должны были подняться на Лысую гору - Монте-Бальдо. Со стороны Лимоне, да и в самом Мальчезине она кажется не особо и высокой, гораздо внушительнее скала, словно туча, надвигающаяся на Лимоне.

Но это иллюзия: там, где мы представляли верхушку горы, лишь перевалочный пункт по дороге на вершину.

Каждый раз понимаю, что стоило ждать час своей очереди на подъемник, и потом 20 минут позора в кабинке с пересадкой на промежуточной станции - для меня-то, боящейся высоты! Потому что ничего более прекрасного, чем горы, на свете не существует.

Нас слегка напугал сильный ветер: с балкона отельчика он казался ураганом, но хозяева сказали, что фуникулер ходит в любую погоду и это совсем не ураган, а нормальный гардовский ветер, ради которого сюда и стремятся сёрферы и параглайдеры со всей Европы.

Проблема могла быть в другом: если внизу светит солнце, то наверху может оказаться туман, и все красоты будут скрыты.

Впервые поднявшись в горы в австрийских Альпах, в Зальцкаммергуте, я чуть не заплакала, подумав: куда ж теперь ехать, ничего более прекрасного, и невероятного, и торжественного просто не увидишь. И по сравнению с этим меркнут все города и курорты.

А потом потянуло в другие горы - снова и снова.

Зальцкаммергут, Мерано и Дорф Тироль, Больцано и Ренон, невысокие, но живописные горы Чиленто неподалеку от Неаполя, дикие горы национального парка Дурмитор в Черногории... Здесь тот идеальный мир, который мы все время хотим найти, не испорченный человеком, очень близкий к Небесам.

Падаешь в траву, смотришь в небо, до которого рукой подать, и никого и ничего вокруг, и учишься говорить с Небесами вот так, без лишних слов и суеты.

Звенят колокольчики коров в альпийских лугах на склонах, темнеют леса, белеет снег на далеких вершинах, до боли в глазах ярко синеет озеро внизу, незабудки и одуванчики сплелись с лютиками в зелени травы.

А луга здесь как на картинке - с коровами, мелкими цветочками, ослепительными красками.

И сколько же тут народа, от параглайдеров до старичков со скандинавскими палками для ходьбы в руках!

Некоторые доезжают до промежуточной станции и крутыми дорожками спускаются вниз к озеру. А мы поднялись на вершину и выбрали самый близкий из пешеходных маршрутов, он же и самый простой. Кто знает, возможно, однажды я вернусь и выберу другой маршрут, и уйду в зеленые луга к синим вершинам!

А вот цены в кафешках на станции фуникулера кусаются. Это не штубе в Альто-Адидже над Дорф Тиролем, где за смешные деньги тебе и рагу из кабана принесут, и вино, и рюмочку ледяного шнапса.

На простом маршруте расположен загон с альпаками. «Я не лама, я альпака», - говорит вывеска. И как не купить носочки из альпаки -нежнейшие и теплейшие!

Потом мы идем вперед, к смотровой площадке, откуда видны озеро и деревни в горах противоположной стороны, незаметные снизу. Я все пыталась представить, кто там живет и как каждый день ездят на работу и домой.

А наше дело - топать под ярко-синим небом и пищать от счастья.

Вон та дорога - к облакам, в небо. Куда же еще она может вести, если там, за горой, кончается мир... но туда нам, надеюсь, пока еще рано...

Здесь прячутся среди вершин те самые облака, которые недавно купались в озере, они набираются сил и ждут команды,

выстраиваясь четкими рядами. Снизу, с озера, видно лишь синее небо, а здесь облака обнимают горы, вздыхают и дремлют, и, как коты, растекаются под лучами солнца от удовольствия.

Собственно, до меня уже все сказали - «лучше гор могут быть только горы»!

* * *

За ужином наша баба Нюра всплеснула руками:

- Как это вы уезжаете? Уже? Значит, завтра вас за ужином не будет? - и побежала на кухню за дополнительным десертом.

Увы, все хорошее однажды кончается, и рано утром после завтрака друг хозяина пансиончика отвез нас на железнодорожную станцию Вероны...

Ужин с ведьмой озера

Приглашая кого-то на обед, вы должны быть уверены, что сделаете человека счастливым на те часы, что он проведет под вашей крышей.

Антельм Брилья-Саварен

Городок Лацизе расположен на восточном берегу озера Гарда, к югу от Бардолино у подножия гор Моренин. Здесь озеро достигает своей максимальной ширины в 17 километров от берега до берега, а Верона всего в 24 километрах.

Его сосед - симпатичный Бардолино, и слово это много говорит любителям вин.

Бардолино - это не только столовое красное вино, знакомое по российским супермаркетам. Бардолино бывает и высокого качества, и даже розовым - называется такое вино «Кьяретто», и в 2013 году оно получило премию Мундиале среди розовых вин.

Здесь же неподалеку производится самое известное среди вин региона Венето, Вальполичелла.

И без белого не обошлось - а что еще пить под озерную рыбку? Это Кустоза (Сиэіога), легкое белое вино, которое производится в девяти областях региона Венето, в том числе в озерных городках Пескьера-дель-Гарда, Лацизе, Кастельнуово-дель-Гарда.

А вот белое вино под названием «Лугана» (Іидапа) бывает уже и супериоре резерва. И даже игристое, спуманте.

Нельзя обойти Марцемино (Маггетіпо), хотя бы из-за имени: вино это своим названием обязано. Вольфгангу Амадею Моцарту, упомянувшему его в опере «Дон Жуан». Это одно из старейших вин Италии, пришедшее сюда, как ни странно, из одного черноморского городка под названием Марцифон. Венецианские купцы завезли виноград в Северную Италию, где он и прижился. Говорят, идеально под блюда из грибов.

В десятку вин региона входит и Соаве (Боаѵе), получившее свое имя благодаря городку рядом с Вероной, где находятся известные винодельни.

Белое Соаве - первое вино региона Венето, получившее аббревиатуру □ОС - контролируемое и гарантируемое качество.

Лучшее из Соаве - это РісіоНо, получившее свое имя от названия уха на местном диалекте, именно такой формы кисти винограда «гарганега», из которого делают Соаве. Такая форма дает возможность винограду получить больше солнечных лучей и, соответственно, сладость.

И раз мы заговорили о винах, пора вспомнить о закусках!

Закуска для бокала Соаве, Боаve

Аличи - так на венецианском диалекте называют анчоусы - у нас не ловятся, как не ловятся они и на озере Гарда, что не мешает этим маленьким рыбкам продаваться маринованными во всех лавочках и супермаркетах Италии.

Покупать анчоусы у нас смысла нет, потому что в основном они подкопченные и в масле, да и вкус совсем не тот. Поэтому мы возьмем крупную кильку или хамсу. Пряного посола или свежую.

Ингидиенты:

- 12 крупных килек или хамсы
- Сок 1/3 лимона
- Белый винный уксус
- 1 зубчик чеснока
- Зелень петрушки и зелень базилика чуть-чуть
- Помидор, морская соль - чуть-чуть
- Твердый сыр для обсыпки

Убираем кости-головы-хвосты, нарезаем небольшими кусочками. Если рыбки у нас свежие, то на 12 килек выжимаем треть лимона и сбрызгиваем белым винным уксусом. Если взяли пряные - то просто сбрызгиваем лимоном.

Свежие перемешиваем, оставляем чуть-чуть полежать и на 2 часа в холодильник. И все готово. Если пряные - просто перемешиваем.

Теперь режем очень мелко один маленький зубчик чеснока, зелень петрушки и зеленого базилика. Причем совсем чуть-чуть, не посыпать обильно, как мы с горкой сыплем в салаты, а только слегка и смешиваем с рыбой.

Режем помидор - итальянцы всегда используют во все салаты жестковатые помидоры, спелые идут на соусы, но в этом случае помидор должен быть красным и спелым, главное - не переспелым. Смешиваем кусочки помидора, слегка посыпанные морской солью, с рыбкой и зеленью и добавляем натертый на крупной терке твердый сыр.

Вот и все - классическая закуска для бокала Соаве готова!

* * *

Но вернемся к Лацизе.

Не может не понравиться город на берегу озера, в который ведут ворота в крепостной стене.

Название I_агізе происходит от латинского слова «Iасезез» и означает город на озере. Это красивый старый город с узкими

улочками и живописными площадями, с традиционным портом, расположенным в центре.

Кроме самого городка, где бывает гораздо меньше туристов, чем в соседних, здесь интересные виллы, которые входят в список обязательно посещаемых достопримечательностей, а кроме того - целый парк терм, расположенный в полутора километрах от города.

Среди вилл, которые принято здесь осматривать, - вилла Перголана, вилла Бернини, расположенная на берегу озера и окруженная древними стенами, вилла Ботта, построенная в средневековом стиле, вилла Баратта с ее прекрасным парком, вилла Баццоли и вилла деи-Седри в Кола. Вилла Бернини закрыта для посещения, находится в частной собственности.

Крепостные стены сохранились очень хорошо. В город ведут крепостные Новые ворота (или Кансиньорио) на севере, построенные между 1375 и 1376 годами и ранее предназначавшиеся для военных целей, и Верхние ворота (или Сан-Зено) на востоке, для людей и гражданских грузов. В их внешней нише изначально была написана Мадонна с младенцем, правда потом ее сменил императорский орел и в конце концов символ венецианской республики - лев Святого Марка.

Одна из достопримечательностей - здание Арсенала, в XIV веке использовавшееся венецианцами как таможня.

И конечно замок.

Замок Салиджеро в Лацизе один из самых внушительных на Гарде, но, в отличие от прочих замков озера, это не музей. Замок Лацизе до сих пор находится в частной собственности, поэтому увидеть его можно только с внешней стороны, хотя часто пускают в замковый парк.

Строительство замка отнесено к IX веку, а перестройки проводились дважды - в XIII и XVII веках.

* * *

Менее чем в двух километрах от Лацизе расположен драконий холм, Мондрагон.

Озеро Гарда вообще изобилует легендами о драконах, не только в верхней части с высокими горами, но и здесь, где горы пониже и больше похожи на холмы.

Мондрагон - это склон, расположенный примерно в двух километрах от Лацизе-суль-Гарда в окружении небольших ферм. Когда-то стоял на вершине древний замок.

Легенда рассказывает, что местность эта была известна

своими ведьмами и драконами. Жители часто жаловались на странные огни на стенах замка, загадочные звуки и крики по ночам.

Все это пугало обитателей городка, и, как только спускались сумерки, они закрывали городские ворота, запирались в домах, не выходя до самого утра. Все знали, что замок на холме связан туннелем с центром города, поэтому лучше было перестраховаться.

Один из лодочников заметил странную вещь. В те дни, когда приходила гроза, его лодка поутру оказывалась совсем на другом месте, не там, где он ее оставил.

Лодочник был синьором храбрым, и однажды перед грозой он добрался до порта (стараясь идти самыми широкими и освещенными улицами!) и спрятался в своей лодке.

Около полуночи из туннеля около порта вышли две женщины. Лодочник чуть не поседел, разглядев их в дырочку в парусине, которой накрылся. Потом он рассказывал, что были они седыми, с глубокими морщинами, а глаза горели красным огнем. В общем, все, как рассказывала еще его бабушка, он точно помнил ее описание страшных ведьм с холма! Интересно, сколько Бардолино выпил наш герой для храбрости этим вечером?

Женщины поднялись в его лодку, одна из них повернулась к съежившемуся от страха под парусиной лодочнику и сказала:

- Кто бы ты ни был, наш любопытный гость, теперь ты поедешь с нами! Лодка, вперед!

Сами собой надулись паруса и засияли холодным светом, лодка быстро заскользила по воде к середине озера, хотя никто не дотрагивался до ее руля.

Развевались волосы женщин, неподвижно стоявших на ее носу, а замок Лацизе казался еще более грозным и темным, чем обычно.

Когда лодка подошла к середине озера, лодочник, подглядывавший одним глазом из укрытия, увидел, что навстречу ей приближалась другая лодка, с той стороны, от городка Сало.

Так лодочник оказался на встрече ведьм двух берегов озера Гарда. От испуга он толком не понял, о чем говорили представители «двух делегаций», он запомнил лишь обрывки фраз о граде, о наказании жителей маленькой деревни, которые осмелились чем-то прогневать ведьм.

Когда лодка вернулась в порт и женщины, покинув ее, снова скрылись в туннеле, лодочник не мог поверить, что его оставили в живых. До рассвета, несмотря на грозу, он оставался в лодке, не в силах вылезти из-под парусины.

Утром он рассказал историю в городке. Конечно, нашлись те,

кто просто посмеялся, но большинство решило рассказать эту историю местному священнику. Тот, подумав немного, предложил освятить лодку, что вскоре и было сделано, а процессия жителей обошла городок с крестным ходом .

Прошло несколько дней, лодка оставалась на своем месте, несмотря на грозы, видимо, ведьмы больше не могли ее коснуться.

Но однажды разразилась самая страшная гроза, какая только бывала в этих краях. Под грохот грома огромная молния ударила в замок на драконьем холме. Старинный замок был испепелен, и никогда больше истории о ведьмах не рассказывались в этих местах.

А на гербе городка Лацизе изображен дракон!

* * *

Как и в кухне прочих регионов, основа гардезианской кухни - это кухня бедняков, Сисіпа Povera. Но озерные блюда отличаются от кухни приморских регионов или центральной Италии, на Гарде все вертится вокруг озерной кухни, озерной рыбы и рыбы из горных речек.

Только здесь можно попробовать «карпиони» - рыбу из семейства лососевых с нежным розовым мясом, которые водятся только в озере Гарда, и некоторые рестораны готовят их по предварительному заказу. Озерная форель обычно весит больше килограмма, и заказывают ее в основном на компанию. Из щуки, линей, сигов готовят рыбные супы, напоминающие нашу уху, запекают рыбу на углях, готовят нежные блюда в специальных соусах.

Некий итальянский гастроном однажды заявил, что только ради местного рыбного супа стоит приехать на Гарду!

Кухня городков, отстоящих чуть дальше от берега, уже больше похожа на привычную итальянскую. Здесь проходят деревенские праздники колбасы мортаделлы и поленты, готовят популярные блюда региона Венето, а мясо на вертеле - фирменное блюдо ломбардской стороны -представляет собой куски кролика, свинины, курицы, дичи, медленно запекаемые над углями с листьями шалфея и сбрызнутые знаменитым гардезианским оливковым маслом.

Гардезианское масло поистине замечательное, оливки собираются вручную, и на многих давильнях до сих пор не используют машинную выжимку. Такое масло имеет кислотность меньше единицы и высоко ценится специалистами.

Горный мед, белая местная спаржа, особенные горные каштаны - здесь множество продуктов, которые не найдешь в других местах.

Одно из самых старых блюд - это Сагпе эаіабо, или Іа сагпе эаіа на диалекте, типичное блюдо Ривы, Вароне, Арко, тех городков, которые удалены от озера.

Способ приготовления соленого мяса весьма долгий. Говядина помещается в рассол, рецепт которого не меняется веками: много соли, сахар, тимьян, майоран, лавровый лист, корица, мускатный орех, можжевельник, перец, красное вино.

Сверху ставится пресс, и мясо засаливается в холодном месте в течение 30 дней.

Подается горячим, подогретым на решетке, тонкими ломтиками, сбрызнутыми оливковым маслом и бальзамическим уксусом, с гарниром из брокколи или бобами, либо как карпаччо, почти прозрачными тонкими кусочками на рукколе, сбрызнутое бальзамическим уксусом.

А брокколи тоже гардезианская, ее выращивают в Торболе и гордятся отменным вкусом продукта.

Сардины с оливковым маслом, петрушкой и чесноком, Sardine con Olio, Prezzemolo e Aglio (на диалекте Sardele oio Persemol E Ai)

Это интересный рецепт для рыбки на гриле.

Ингредиенты:

• 8 сардин

• Петрушка

• 2 зубчика измельченного чеснока

• Лимонный сок, оливковое масло, соль и перец

Очищенные сардинки кладем на решетку и сбрызгиваем приготовленным заранее соусом: масло, лимонный сок, мелко нарезанная петрушка и чеснок, которые перемешиваем, чуть-чуть настаиваем, снова перемешиваем.

* * *

Когда-то я неожиданно открыла для себя веронскую поленту, радикально отличающуюся от привычных жестких холодных квадратиков, которые ела до сих пор. Веронская полента была мягкой, запеченной с различными сырами в горшочке в печи.

Гардезианская полента - из той же серии, блюдо очень древнее, называемое на диалекте «сопза» - загорелая. Это смесь кукурузной крупы, оливкового масла, различных сыров с горы Монте-Бальдо.

Запекается в печи очень долго, до загустения, потом режется на кусочки, которые пастухи, уходившие на горные пастбища на несколько дней, разогревали на кострах. Это блюдо называется иногда сагЬопега, потому что разогревалась на углях, отсюда и «загорелая».

Биголи Альборелле - Bigoli con le Alborelle (на диалекте Bigoi co le Aole)

Альборелле - это маленькая рыбка типа уклейки, а биголи - паста, напоминающая спагетти или макарони, длинные узкие и пухленькие трубочки, те самые, что любят в Венеции.

Ингридиенты:

• 320 г пасты

• 100 мл оливкового масла

• 150 г рыбок типа уклейки

• 1 зубчик чеснока

• Щепотка гвоздики

• 5 толченых орешков миндаля

Рыбок ненадолго помещают в соленую воду, потом вынимают из рассола и укладывают на сковороду (опять же филе, без косточек) в оливковое масло, предварительно разогретое, с добавлением зубчика чеснока, немного миндаля и немного гвоздики.

Через несколько минут к рыбкам подливается 150 г рассола, в котором рыбка засаливалась. Иногда добавляют туда же шалфей,

розмарин или лавровый лист и даже сардинки в масле, для насыщенности. В соусе рыбка томится 10 минут, после чего добавляются заранее отваренные биголи.

* * *

Самое знаменитое блюдо этих мест - Tortellini di Valeggio.

Готовится начинка для тортеллини очень долго. Мелко перемалывается мясо - свинина и говядина, добавляются мортаделла, фисташки, немного белого вина (по традиции, это должно быть известное местное вино Custoza). В фарш добавляют травки, яйца, сыр, мускатные орех, все тщательно измельчается и перемешивается.

В бульон, в котором варятся тортеллини, наливают немного вина Бардолино. Подаются тортеллини в разных вариантах: с бульоном и без бульона, политые оливковым маслом, посыпанные тертым горным сыром и украшенные листьями шалфея.

Вариаций очень много, добавляют множество овощей к мясу или делают чисто овощными - с тыквой, каштанами, сыром рикотта, базиликом, в зимних вариантах кроме мяса в них может быть начинка из только что созревшего горного сыра, лука порея и сельдерея, даже трюфельный крем.

Тесто всегда готовится вручную и очень тонко раскатывается (вытягивается).

* * *

Многие легенды в этих местах связаны с вином и виноградом.

Есть здесь церковь Мадонны сухого винограда - Madonna dell’ Uva Secca.

Легенда рассказывает, что к одному из виноделов пришла пожилая женщина и попросила хотя бы несколько виноградин, так как у нее рот пересох от жажды. Но винодел отказал, зачем тратить драгоценные ягоды на какую-то нищенку.

- Господь наградит тебя, - сказала женщина, и в тот же момент виноградник превратился в высохшие кусты, и никогда больше не было на полях этого винодела урожая винограда.

А жители деревни, пораженные чудом, построили церковь, которая стала называться храмом Мадонны сухого винограда!

* * *

Стаи ворон выклевывали виноград на полях в одной местности, между Вероной и озером Гарда, где рос виноград для знаменитого вина Вальполичелла. В конце концов старейшины взяли ружье и отправились на поля, чтобы уничтожить птиц. Спаслась лишь одна грола (итальянское название небольшой

птицы рода вороновых), которая с поломанными крыльями спряталась на кухне фермера по имени Беньямино.

Фермеру стало жалко птицу, он выходил ее и спрятал у себя на всю зиму.

Пришла весна, зацвели вишневые и миндальные деревья, и птица, расправив сросшиеся крылья, взлетела и неожиданно стала описывать странные круги над виноградниками Беньямино.

Фермер испугался, что он приютил дьявольское отродье, и не знал, что делать, но, описав над полем несколько кругов, птица улетела навсегда. А осенью светлый виноград Беньямино неожиданно потемнел, и вино из него оказалось такого аромата и вкуса, что заняло особое место среди всех вин этих мест. Беньямино назвал свое вино «Өгоіа», в честь благодарной птицы.

Это вино существует до сих пор, выпускается лимитированными сериями и ценится знатоками.

* * *

Три пожилые женщины пришли однажды в дом рыбака с озера Гарда и попросили накормить их. Они сказали, что устали с дороги и долгое время ничего не ели.

В отличие от жадного винодела, рыбак бросил в камин дрова, чтобы обогреть путниц, и предложил всю свою нехитрую еду - мелкие жареные рыбки и рыбный суп.

Поев и согревшись, женщины поблагодарили рыбака и вдруг на его глазах превратились в ведьм.

- Ты был добр к нам, - сказала одна из ведьм, - взамен загадывай любое желание, и мы исполним его.

Рыбак попросил, чтобы у него всегда была еда, чтобы накормить и семью, и путников, которые могут забрести в его дом.

С тех пор кладовые его никогда не были пустыми, а рыбак, привыкший к тяжелой работе, сменил ремесло и начал готовить для всей деревни. Со временем он стал таким искусным кулинаром, что слава его распространилась далеко за пределы округи. И тогда он основал остерию (маленькая траттория с вином) и назвал ее ведьминой - Osteria delle Streghe.

Прошло 200 лет, а остерия существует на том же месте и управляется потомками рыбака!

* * *

На берегах Гарды готовят множество блюд из щуки, озерных сардин, сочетая их с рисом и полентой. На ломбардских берегах, относящихся к провинции Ломбардия, готовят «Спьеду» (косичку), напоминающую по виду шашлык. Это старинное блюдо, предшественник мяса на гриле. Различные виды мяса, от курицы до свинины, нанизывают на шампур, перемежая

картофелем, завернутым в листья шалфея, и беконом, и готовят очень долго, около пяти часов, в специальных печах.

В городке Польпенацце-дель-Гарда осенью устраивают праздник, посвященный этому блюду. Здесь популярен рис со спаржей, крапивой, с мелкими рыбками типа линя.

Ризотто «Тастасал», (Tasta Sal - попробуй соль)

Это блюдо родилось уже на веронской стороне озера, в провинции Венето. Прежде чем сворачивать из мяса домашние колбаски, фарш пробовали, достаточно ли в нем соли, а «откушенный» кусочек откладывали. Таких кусочков набиралось достаточное количество, и, чтобы не пропадало мясо, его использовали для приготовления ризотто.

Сейчас его готовят следующим образом.

Ингредиенты (на 4 человека):

• 440 г риса для ризотто

• 350 г любых мясных обрезков или кусочков, перемолотых в фарш или очень мелко нарезанных

• 1 л мясного бульона

• 80 г сливочного масла

• 1 белая луковица

• 1 зубчик чеснока

• Тертый сыр грана падано

• Соль, перец и розмарин

Мясо обжариваем на сливочном масле с мелко нарезанным луком, розмарином и зубчиком чеснока, перчим и подсаливаем.

В сковороде готовим рис, как для обычного ризотто, - обжариваем в оливковом масле до прозрачности, подсаливаем, затем понемногу добавляем бульон до готовности риса.

Как только рис будет почти готов, добавляем мясо, все перемешиваем и тушим вместе еще 3 минуты.

Снимаем с огня и посыпаем тертым твердым сыром типа грана падано.

Существуют различные варианты этого очень популярного блюда, например, хозяйки используют лук-шалот, добавляют красное вино при приготовлении мяса, щепотку мускатного ореха или корицы в рис.

К этому блюду принято подавать вино из винограда сортов «каберне», «мерло» или «вальполичелла».

В кухне Гарды блюда из озерной рыбы смешались с блюдами всех трех регионов, к которым относятся городки на озере. Здесь можно попробовать множество брешианских, веронских блюд. А

на севере в Риве к винным заведениям добавилось множество пивных.

Чуть дальше от воды, и в кухне появляются кролик, курица, отваренные в котле различные куски свинины в соусе из мозгов, на севере к жареным колбаскам подадут тушеную или заквашенную капусту.

Но спроси любого местного жителя, и он будет с гордостью рассказывать именно о блюдах из озерной рыбы, подчеркивая, что такого вы не попробуете больше нигде в Италии!

Здесь варят уху из мелких и колючих сигов, а к озерной форели добавились блюда из форели из горных ручьев. Говорят, что на Гарде существует 1000 способов приготовить форель: ее делают на гриле, отваривают с маслом и запекают с лимоном. Но всегда предупреждают, что приправ нужно минимум, поскольку у горной форели свой богатый, но очень нежный вкус, который легко испортить, использовав чуть больше масла, чем нужно.

Линь всегда пахнет тиной, он прячется в камышах и ест особую водоросль, которая и придает его мясу такой привкус. Но рыбаки знают секрет - линя оставляют на несколько часов в свежей проточной воде, и вкус тины уходит.

Сардины здесь особенные, их называют «агона», водятся также карпы и угри.

На лаварелло - некрупную озерную рыбешку мы подсели за ужинами в Мельничном пансиончике. Она нежна и вкусна.

А щук здесь вылавливают длиной до одного метра.

Щука в гардезианском соусе, Luccio in Salsa alla Gardesana

Ингредиенты:

- Щука не менее 2 кг
- 2 зубчика чеснока
- 1 луковица
- 1 морковь
- 1 стебель сельдерея
- 6 филе сардинок или анчоусов в масле
- Горсть каперсов
- Лавровый лист
- Рубленая петрушка
- 2 ст. л. винного уксуса
- 1 стакан оливкового масла

Отрезаем голову и хвост щуки и делим рыбу на три части. Голову и хвост помещаем в кастрюлю с холодной водой, в которую добавляем морковь, луковицу, стебель сельдерея, один зубчик

чеснока, разделенный пополам, лавровый лист, вливаем чуть-чуть уксуса и подсаливаем.

Доводим все до кипения и варим не менее 20 минут, пока не приготовится ароматный и вкусный рыбный бульон.

Фильтруем бульон через ситечко, ставим его обратно на огонь и доводим до кипения. В этот момент добавляем три остальных кусочка щуки в бульон и варим около 20 минут до готовности (зависит от размера щуки).

Тем временем готовим соус: положив в сковороду и подрумянив на масле чеснок, добавляем порубленное на кусочки филе сардинок или анчоусов, лавровый лист, каперсы, немного уксуса и тушим все вместе несколько минут на среднем огне до образования однородного соуса.

Приправляем щуку соусом и добавляем оставшееся масло, не жалея. Оставляем в холодильнике на 12 часов, чтобы маринад впитался в мясо.

Селедка по-гардезиански, Aringhe alla Gardesana

Ингредиенты:

- 400 г соленой сельди
- 1 стакан оливкового масла первого отжима
- 1 ст. л. семян фенхеля (укропа)
- 2-3 лавровых листа
- 1 зубчик чеснока
- 1 стакан молока

Тщательно промываем селедку в воде, чтобы смыть лишнюю соль и замачиваем в молоке. Через час вынимаем, просушиваем и осторожно поджариваем на гриле с двух сторон. Стараемся не сломать селедку.

Кладем сельдь в глубокое блюдо с лавровым листом, семенами фенхеля и целым зубчиком чеснока. Поливаем оливковым маслом и оставляем на 2 часа пропитаться, а потом подаем на стол.

Старинный рецепт Peara (Пеара), которому больше пятисот лет

Это соус, приготовленный из остатков черствого хлеба, телячьих мозгов и бульона, который подается к вареному мясу. Соус придумал придворный повар королевы Розамунды, и с тех пор рецепт передается в семьях от поколения к поколению, от матери к дочери.

Ингредиенты:
• 500 г черствого хлеба
• 100 г костного мозга
• 100 г оливкового масла
• 100 мл бульона
• Соль и перец по вкусу

Хлеб и мозг перемешиваем, обжариваем в масле, заливаем бульоном и тушим до однородности соуса. Подаем к мясу.

Фаршированная утка, Anatra col pien

Ингредиенты:
• 1 утка
• 100 г утиной печени
• 70 г домашней колбаски (типа купат)
• Петрушка
• 1 зубчик чеснока
• 1 луковица
• Зелень сельдерея - веточка
• Морковь
• Мякоть примерно 1/3 буханки сухого белого хлеба
• Тертый сыр пармезан
• 2 яйца
• Мускатный орех
• Соль

Хорошо очищаем утку, опустошаем ее и тщательно промываем. Затем ставим на плиту кастрюлю с большим количеством воды, половиной лука, морковью, сельдереем и солим.

Чистим и нарезаем печень и колбаску, мелко режем петрушку и зубчик чеснока и кладем в мисочку, солим, добавляем яйца, горсть сыра пармезан, сухой хлеб, щепотку мускатного ореха и все перемешиваем, пока не получится однородная смесь, которой будем наполнять утку.

Затем зашиваем утку и кладем ее в кастрюлю с кипящей водой и овощами.

Когда утка будет готова, разрезаем, удаляем начинку, нарезаем утку на кусочки и подаем с любым соусом в горячем виде.

Рыбный суп из озерной рыбы

Когда я записывала рецепт и мне перечисляли виды нужной рыбы, то несколько раз повторили, что в каждой деревне свой

рецепт и эти виды рыб необязательны, можно брать все, что душе угодно, главное, не мешать речную и морскую рыбу.

Ингредиенты:

• 2 голавля
• 1 линь
• 1 налим
• 1 форель
• 1 окунь
• 1 щука
• 1 угорь
• 2 ст. л. оливкового масла
• 1 перец чили
• 3 свежих помидора черри
• 3 луковицы
• 2 зубчика чеснока
• 1 ножка сельдерея
• 1 морковь
• 1 горсть петрушки
• Соль

Чистим имеющуюся рыбу и отвариваем ее в воде с морковью, сельдереем и луком.

После варки вынимаем из воды, осторожно надавливаем на рыб, чтобы получить чистое филе.

Обжариваем оставшиеся нарезанные овощи на оливковом масле.

Добавляем помидоры, перец чили и рыбную мякоть в последнюю очередь.

Подсаливаем все и перемешиваем деревянной ложкой.

Добавляем бульон, в котором варили рыбу, и тушим все вместе около 15 минут.

Густой суп подается с обжаренными ломтями белого хлеба.

Это тот суп, ради которого нужно приезжать на Гарду, по мнению итальянского гастронома!

Салат настоятеля, Insalata del prevosto

Это блюдо с явными австрийскими корнями с севера озера, относящегося к региону Трентино.

Ингредиенты (на 4 человека):

• 1 кг картофеля
• 3 ст. л. соленых каперсов
• 1 стакан сухого белого вина
• Маринованные желтый и красный перец (по одной штуке)

• 1 ст. л. зеленого лука
• Орегано
• 4 ст. л. оливкового масла
• 1 ч. ложка светлого винного уксуса
• Соль

Картофель отвариваем в кожуре, слегка подсолив воду. Как только он готов, промываем картофель под струей холодной проточной воды.

Очищаем, кладем в миску и поливаем белым вином. Оставляем отдохнуть примерно на час.

Промываем и обсушиваем маринованный перец. Нарезаем его на полоски, лук - колечками и добавляем в картофель. Поливаем уксусом и маслом.

Промываем каперсы, чтобы избавиться от излишней соли, и добавляем в салат.

Посыпаем орегано и все перемешиваем.

Салат идеален под рюмку холодного шнапса или бокал пива.

Кусочки форели, ароматизированные яблочным уксусом - Воссопсіпі йі ігоіа аготаііиаіі аіі'асеіо йі теіа

Ингредиенты:
• 1 кг лососевой форели (филе)
• Соль и молотый белый перец
• У лимона
• 70 г яблочного уксуса
• Оливковое масло
• Немного рукколы
• Листья свежего салата
• Красные яблоки для гарнира

Филе форели нарезаем кубиками около 2 см, кладем в миску, посолив и поперчив, добавляем сок половинки лимона, яблочный уксус и заливаем оливковым маслом.

Оставляем мариноваться не менее 48 часов в холодильнике или в прохладном месте.

Перед подачей на стол вынимаем форель из рассола, нарезаем кубиками, кладем в центр тарелки на рукколу и листья салата и украшаем тонкими дольками красного яблока.

Может подаваться с гренками.

Капонек по-трентински, Саропес

Ингредиенты:

• 400 г сухого хлеба без корки
• 300 г трав (сельдерей, петрушка, майоран - все, что есть)
• 200 г тертого пармезана
• 3 яйца
• 50 г кедровых орехов
• 100 г изюма
• Соль и перец
• Немного мускатного ореха
• Листья винограда или савойской капусты
• 150 г сливочного масла
• 50 г сливочного масла, смешанного с парой нарезанных листьев шалфея и зубчиком чеснока
• 250 г шпика, нарезанного полосками

В кастрюлю с кипящей водой добавляем соль и ошпариваем виноградные или капустные листья, высушиваем их.

Бланшируем травы, отжимаем их и мелко нарезаем.

Смешиваем раскрошенный хлеб, нарезанные травы, яйца, добавляем масло, кедровые орехи, изюм, соль, перец и щепотку мускатного ореха.

Распределяем смесь по центру листьев капусты или винограда, свертываем конвертики и связываем их кухонной нитью.

Отвариваем конвертики в бульоне около 20 минут, сливаем жидкость, обжариваем кусочки шпика в масле с чесноком и шалфеем и сразу приправляем конвертики. Посыпаем пармезаном и подаем.

Вариантов этого популярного блюда очень много. Иногда предварительно обжаривают травы или отваривают вкрутую яйца.

Этот вариант - трентинский, из Рива-дель-Гарда.

Ризотто с лесными фруктами и оливковым маслом, Risotto ai Frutti di Bosco con Olio

Неожиданный рецепт сладкого и весьма изысканного фруктового ризотто, которое делают к праздникам.

Ингредиенты:

• 350 г риса карнароли
• 500 мл овощного бульона
• 50 г сливочного масла
• 50 г оливкового масла
• 1 пучок зеленого лука обжаренный
• 400 мл красного сухого вина

• Свежие ягоды (черника, малина и клубника)
• Твердый козий сыр
Для фондю
• 200 г сыра из коровьего молока (в оригинальном рецепте берется горный сыр Casolet)
• 200 мл молока
• 2 ст. л. муки
• Щепотка розового перца

Нагреваем в сковороде оливковое и сливочное масло, обжариваем в нем мелко нарезанный зеленый лук. Добавляем рис, обжариваем до прозрачности и вливаем вино так, чтобы оно покрывало рис. Вино выпарится, добавляем понемногу. Не давая рису высохнуть, наливаем овощной бульон и готовим примерно 20 минут. Выключаем огонь.

Добавляем свежие ягоды, хорошо перемешиваем, затем тертый сыр и немного оливкового масла и снова тщательно перемешиваем.

200 мл молока и пару ложек муки на медленном огне превращаем в заварной крем. В только что приготовленный крем добавляем натертый на мелкой терке сыр, даем сыру расплавиться и хорошенько все перемешиваем.

Раскладываем по тарелкам фруктовое ризотто, поливаем слегка нашим фондю и посыпаем молотым розовым перцем.

Салат из капусты и яблок с ароматом тмина, Insalata di Cavolo e Mela Profumata al Cumino

Ингредиенты:
• 1 кочан капусты
• 2 сладких яблока
• Оливковое масло, соль и черный перец
• Горсть семян тмина
• Красный винный уксус

Тщательно моем капусту, нарезаем ее тонкими полосками, а очищенные от кожуры яблоки - кубиками. Приправляем оливковым маслом, солью, перцем, уксусом из красного вина и тмином.

Сладкий вкус яблок в сочетании с уксусом и тмином создает очень приятный кисло-сладкий вкус!

Лимонный кекс, Torta Al Limone

Конечно, рецепт из Лимоне суль Гарда.

Ингредиенты

• Для формы для выпечки диаметром 22 см:
• Мука 100 г
• 3 яйца
• 120 г коричневого сахара
• Цедра и сок 2 средних лимонов
• 120 г размягченного сливочного масла
• 90 г кукурузного или картофельного крахмала
• 1 пакетик разрыхлителя
• Сахарная пудра по вкусу

В миске смешиваем яйца и коричневый сахар и взбиваем их в течение нескольких минут, пока смесь не удвоится в объеме.

Добавляем размягченное масло, тертую кожуру двух лимонов и их сок.

Продолжая смешивать все электрическим венчиком, всыпаем муку и крахмал, просеянные.

Добавляем разрыхлитель и смешиваем все ингредиенты.

Выльем смесь в предварительно смазанную жиром и посыпанную мукой примерно 22 см форму для выпечки и выпекаем в духовке при температуре 160°C в течение 30 минут.

После приготовления ждем, пока лимонный пирог остынет, а затем обливаем лимонной глазурью:

5 ложек сахара

2 ложки лимонного сока

Готовим глазурь - смешиваем лимонный сок с сахаром и ставим на водяную баню, постоянно помешивая, чтобы все превратилось в однородную глазурную массу.

Обливаем кекс, чтобы все хорошо покрылось, и оставляем на некоторое время пропитаться.

В этом случае мы не смазываем кекс, а именно обливаем. Можно просто сахарной пудрой посыпать, без глазури.

Сказочная сказка сказок (Альто-Адидже - Южный Тироль)

Песни горных колокольчиков

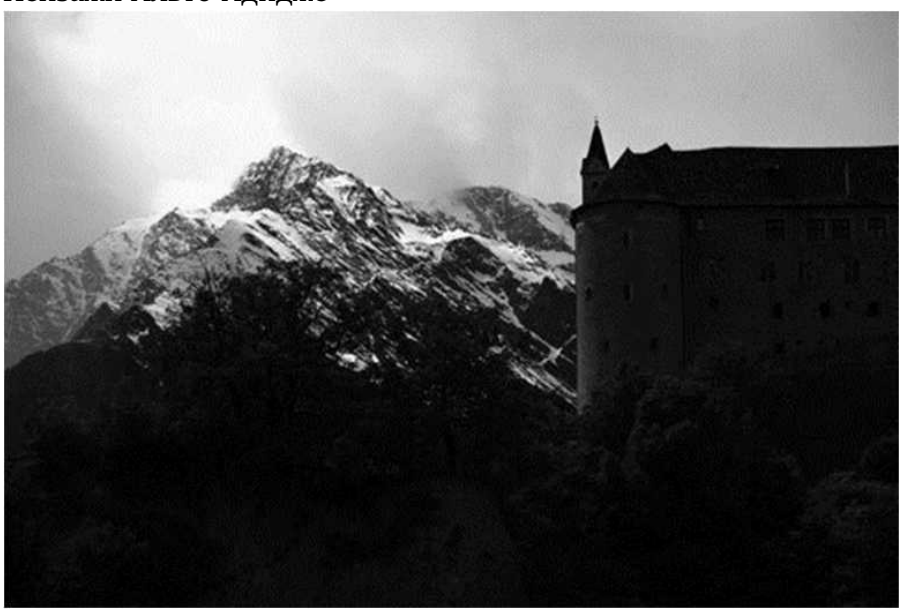
Рассказывая об озере Гарда, я уже увела вас в Трентино: Ривадель-Гарда и водопад Вароне относятся именно к этому региону.

Трентино-Альто-Адидже состоит из двух частей, первая - Трентино, вторая - Альто-Адидже.

В Трентино дуновение Австрии чувствуется лишь чуть-чуть, здесь еще царствуют итальянская кухня, итальянские привычки, хотя фасады и ставеньки домов и окружающие горы дают понять, что ты уже в Альпах.

Именно в Трентино расположен известный горнолыжный курорт Кортина-д'Ампеццо. Но меньше часа на поезде, и вы попадаете в совсем другой мир. Это Альто-Адидже, а еще проще - Южный Тироль.

Пейзажи Альто-Адидже



Здесь самые красивые Доломиты, Доломитовые Альпы, здесь плохо говорят по-итальянски, здесь умопомрачительные пейзажи с колоколенками на альпийских лугах.

- Ведь правда, сказочная сказка сказок?! - спросила меня приятельница, когда мы только приехали.

- Не то слово!

После Первой мировой войны по условиям Сен-Жерменского мирного договора Южный Тироль отошел от Австрии к Италии. На тот момент 86 % местных жителей говорили только на немецком языке.

* * *

Засматриваясь на местные красоты и выбирая пансиончики или апартаменты с доступностью общественного транспорта, мы решились на совершенно противоположное: маленькую резиденцию, носящую имя Святого Петра, на горном склоне над долиной, где любой транспорт запрещен - вокруг виноградники и яблоневые сады.

Вся долина под ногами, и стоит резиденция на «культурвеге» - дороге замков, в которую и входит. Хозяева оказались очень доброжелательными и пообещали, что не только заберут нас со станции, но еще и остановятся по дороге около супермакета, чтобы закупить все необходимое.

Ну, кто не рискует, тот не пьет... просекко!

В этой местности все размечено-расчерчено для пешеходов. До любимого курорта императрицы Сисси Мерано 10 минут на автобусе, до деревни Дорф Тироль минут 20 ходьбы, а там не только автобус в Мерано, но и фуникулер вверх, на вершины.

Добирались мы долго: сначала ждали поездов от Венеции до Вероны и от Вероны до Больцано и, наконец, медленные тирольские поезда с широкими окнами, что бегут от Больцано до Мерано по долине между горами, а вокруг фермы, а на склонах - замки.

В апреле воздух здесь как мед, это цветут знаменитые яблочные сады Мерано.

В Мерано на станции нас встретил хозяин резиденции, герр Петер, и показал куда-то вверх, на гору:

- А нам вооон туда!

Резиденция - бывший монастырь. Беленая колоколенка, долина в окне как на ладони, огромный сад, деревянная альпийская мебель.

- А телевизора у нас нет, - радостно сказал Петер, - он здесь не нужен.

Мы не понимали, почему здесь не нужен телевизор, пока не вошли в большую комнату и не распахнули окно. За окном во всей красе расположился самый главный замок тирольских земель, Шлосс Тироль.

И потом мы просто садились у окна утром или вечером и смотрели спектакли, которые разыгрывала природа, меняя освещение, закрывая облаками снежные вершины или, наоборот, открывая их во всей красе в лучах солнца.

До сих пор маленький монастырь Святого Петра принадлежит монахам из Австрии, а наши хозяева платят арендную плату и раз в неделю проводят экскурсии по церкви - она одна из старейших в

Тироле, VIII век.

- На немецком, - ехидно уточнила приехавшая на выходные сестра хозяина, с которой мы перед завтраком устраивались на лавочке во дворе, поболтать.

- Неправда, я и на итальянском могу! - гордо ответил Петер. Он родился в ГДР, так что и по-русски говорит весьма неплохо.

Существует легенда, что однажды люди хотели построить церковь, но никак не получалось, великаны с гор сбрасывали камни, пугали людей и не позволяли начать строительство. Но как-то утром люди пришли на это место и застыли в изумлении: перед ними высилась небольшая, но очень красивая церковь. За одну ночь, пока спали великаны, ее построили гномы!

А в гномов в тех местах еще как веришь!

Хозяйка по секрету сообщила, что, по преданиям, из монастыря в Тирольский замок идет подземный ход, давно уже засыпанный, построенный когда-то графом Мейнхардом.

Нам предложили через пару дней переехать в номер с балконом.

- Нет уж! - завопили мы, наш апартамент с окнами на три стороны света мы ни на что бы не променяли.

Увы, пока я писала эту книгу, пришло письмо из резиденции: монахи расторгли арендный договор. Не удастся нам еще раз остановиться в этом необычном месте. Зато семья бывших хозяев зовет в гости.

* * *

Каждый вечер загорался в окне золотыми огнями замок Тироль, из сада с качелями и столиками открывался вид на замок Фонтана, сказочный, увитый плющом. В окне спальни открывался вид на замок Кастель-Торре и всю долину Веноста до заснеженных гор.

А под ногами раскинулась долина между Мерано и Больцано, где горы мягко спускаются в поля, словно лапы огромных окаменевших динозавров, застывших здесь навеки...

Но застыли здесь не динозавры. Много веков назад здесь заколдовали прекрасный розовый сад короля Лаурина, поэтому то красным, то розовым отливают горы на восходе и на закате - это пробиваются под лучами солнца через горные породы королевские розы, равных которым не было в мире.

Такого просто не бывает - ни такого места, ни таких видов! Сказочная сказка сказок. По-другому не скажешь.

Есть и другая легенда: как-то раз, гуляя в горах, девочка-

пастушка нашла красивый старинный нож. Нож этот потерял старик, который долго и безуспешно его искал и, когда девочка вернула нож, обещал исполнить любое ее желание. И девочка попросила куклу.

- Приходи вечером, и ты получишь свою куклу! - сказал старик.

По дороге домой девочка встретила женщину, которой рассказала эту историю.

- Этот старик очень богат, - сказала женщина, - проси у него не просто куклу, а куклу особенную, а для этого как придешь на встречу с ним, то откажись от кукол в ситцевых платьях, требуй кукол в платьях шелковых! Прочитай стишок: «Каменные куклы в шелковых лоскутах, застыньте там, над Латемаром».

Вот как стишок звучит на местном диалекте:

Pope de preda constrazze de seda stell a vardar el Latemar.

Девочка так и сделала. Пришла она с подружками к месту встречи, и, когда прочитала стишок-заклинание, раздался гром и разверзлись небеса, а в разломе неба показались самые прекрасные куклы, которые только можно себе представить.

Парад гигантских кукол в небесах продолжался долго, и одна кукла была прекраснее другой, и один наряд был шикарнее другого, но потом все стихло, и небо снова стало синим и безмятежным.

Когда приходит ветер и раздается далекий гром, разверзаются небеса на закате и невероятными красками сияют облака - это снова и снова проходит парад самых прекрасных кукол на свете.

* * *

Ночью стоит приподняться на кровати - и море огней в окне уходит вдаль. Движутся крохотные искорки машин по дорогам, светят огни домиков, забравшихся на вершины окружающих гор.

Утром просыпаешься от колокольного звона, здесь, наверху, слышен перезвон собора и церквей Мерано, Дорф Тироля, Лагундо, по воскресеньям начинает бить колокол и на церкви Сан-Пьетро.

А вечером... Я ждала тосканской деревенской тишины, но здесь было столько звуков, что, когда пришел холодный ветер, температура упала и последние дни мы спали в тишине, - чего-то уже не хватало.

Сначала, ровно без пятнадцати девять, смолкал птичий хор и оставалась только перекличка соловьев. Потом и они умолкали,

оставляя лишь звенящий фон цикад и одного особо громогласного сверчка-солиста, который во всю мощь своих сверчковых легких - судя по звуку, размером он был с хорошую корову - орал, не умолкая, до самого восхода солнца.

И нет бы лирическое что-то, он явно был поклонником группы «Металлика»!

Каюсь, однажды утром я даже пошла сворачивать ему голову или как минимум ловить и выкидывать подальше с горы, но потом подумала, что кто я тут - понаехавшая. А он тут живет и имеет право орать по ночам, тем более что в холодные дни его громогласных песен не хватало!

Смеркалось, сверчок орал, и все ближе раздавались звучавшие весь день колокольчики на склонах. Глухой далекий звук становился все ближе и все быстрее ритм: это стадо коз бежало с горы домой, а некоторые с деревьев, на которых они умудрялись пастись, спрыгивали и под предводительством наглого рыжего козла резво бежали в деревню.

Первые дни мы долго не могли понять, откуда идет глухой звон. Все обошли и везде посмотрели, даже решили, что у нас слуховые галлюцинации. Все оказалось просто: козы по горе бегают, пасутся, а звон колокольчиков слышен на большие расстояния.

Потом ухала сова, одна, другая, а однажды, в самую первую ночь, из леса, поднимавшегося прямо над нашими виноградниками, раздался волчий вой...

Утром я пошла осматривать нашу церковь, открытую для туристов с 9 утра, и обнаружила, что живем мы. на средневековом кладбище!

Но волки больше не выли, и соседство тут же забылось.

Каждый день хозяева готовили завтрак, простой, но основательный. Домашний йогурт, небольшая мясная и сырная нарезочка, горячая выпечка, местный яблочный сок, кофе и обязательно несколько видов знаменитого тирольского хлеба. За завтраком мы отчитывались о вчерашнем дне, и фрау Кноппе давала советы, чем заняться дальше или как осуществить уже задуманное нами.

«Культурвег» - дорога замков

Замков вокруг столько, что только мимоходом можно посетить штук десять.

Но главные замки - это наши соседи.

Шлосс Турнштайн, или Кастель-Торре, возвышается как раз над ближайшей автобусной остановкой в Мерано.

Для тех, кто начинает «культурвег» с остановки, - это первый пункт. Для тех, кто идет из Дорф Тироля, - последний. Замок (в частной собственности) вырос вокруг старинной башни, отсюда и название.

Первое упоминание о нем в документах относится к 1276 году - это один из замков графа Мейнхарда Тирольского, который и воздвиг на своих владениях такие сторожевые башни.

Сейчас строения вокруг башни, покрытые черепицей, выглядят очень мирно, а в замке - ресторан.

Ресторан - гордость округи. Сюда приезжают каждый вечер из Мерано поужинать, на выходные заказывают столики. Это первое место, которое порекомендовали хозяева нашей резиденции, заметив, что это не люксовый, а настоящий местный ресторан. И действительно: цены невысокие, обстановка приятнейшая, еда вкуснейшая, персонал милейший.

В тарелку тирольских закусок входит соленый огурчик. А бульончик подают с кнедлищем - а как еще назвать гигантскую одинокую фрикаделину, занимающую всю глубокую тарелку!

Сюда специально приезжают, чтобы попробовать вино Наполеона. Конечно, к императору оно не имеет никакого отношения, просто первое вино с этого виноградника было подано в тот момент, когда пришло сообщение об аресте Бонапарта.

С итальянским языком в этих местах проблема, народ старается, подбирает слова, в ресторане девочка-официантка замялась, вспоминая слово:

- Как это по-вашему, по-итальянски?

Так что мы сошли за аутентичных итальянцев на фоне общей австрийщины этих мест.

До остановки автобуса у замка Турнштайн пять минут ходьбы. Под ногами долина, вокруг птицы заливаются.

* * *

Во второй замок просто так не попадешь, он закрыт большую

часть времени, и добираться до него приходится от деревни Дорф Тироль. Вроде вот он весь, как на ладони из нашего сада, но дойти до него можно лишь по лесной тропинке.

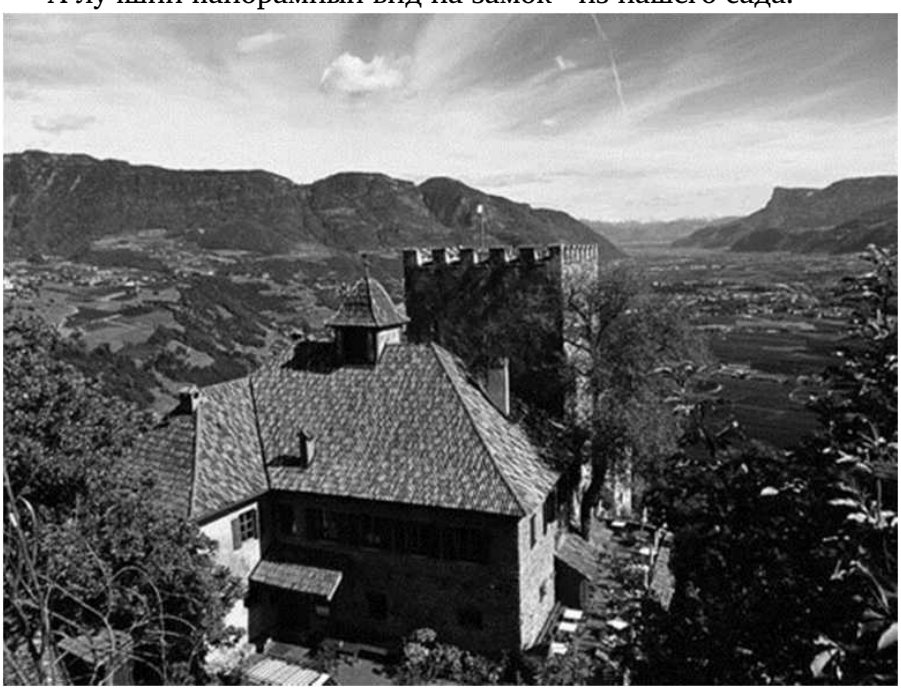
Сверху кажется, что вокруг кустики, на самом деле это настоящий густой лес. Идешь по лесу, а на пеньке стоят бутылочки с медом, на листочке цена написана, рядом коробочка для денег. А жилья вокруг не видно, наверное, медведь подрабатывает пасечником!

Кастель-Фонтана, или Шлосс Брунненбург, - настолько классический замок спящей красавицы из сказок, что кажется нереальным. С башней, балкончиком, увитый плющом, вползающий на гору несколькими ярусами. Впервые документы упомянули Кастель-Фонтана в 1241 году.

Название он получил от множества подземных и наземных горных речек, в обилии мчащихся с горы. Одна из таких речек маленьким водопадиком летела вниз в двух шагах от нашего жилья и вплетала свой голос в общий ночной концерт.

Замок тоже в частной собственности. Владеют им потомки американского поэта Эзры Паунда, который и написал тут свои известнейшие «Песни» (Cantos). Наша хозяйка дружит с женой владельца, и еще пара общих знакомых нашлась, так что напроситься в гости можно было - но не стали. И без этого было чем заняться.

А лучший панорамный вид на замок - из нашего сада.



Замок Турнштайн

Ресторан в замке Турнштайн

Тирольским замок

* * *

Главный замок Тироля, Шлосс Тироль, - символ не только южного, но и всего Тироля.

Это внушительный, прекрасный, классический замок-крепость, детская мечта о рыцарях и замках, это все, что только может вобрать в себя слово «замок».

Интересная деталь: покупая билет в замок за 8 евро, вы получаете право возвращаться сюда бесплатно в течение 10 дней, сколько вам вздумается.

Замок - бывшая резиденция графов Тироля, сейчас в нем находится музей культуры и истории Южного Тироля (Landesmuseum für Kultur und Landesgeschichte).

А главное - этот замок дал название целому региону, именно здесь родился Тироль, как итальянский, так и австрийский.

Название замка стало именем целого региона в XIII веке, однако место, на котором он расположен, люди облюбовали еще в доисторические времена.

Первые укрепления на холме возникли в XI веке (их руины можно увидеть в подвалах дворца и часовни).

Массивная замковая башня была построена в XII веке, а в начале XX века ее надстроили, для чего был использован камень, оставшийся от разрушенных построек замка. Первое здание - дворец, пристроенный к башне в XIII веке, во времена правления Мейнхарда, до нас не дошел.

В XVIII веке часть замка обрушилась в отвесное ущелье Кёстенграбен, а само строение было продано для использования в качестве каменоломни.

Однако в XX веке старинный замок отреставрировали (главный донжон был восстановлен в 1904 году).

Принимая во внимание произведения искусства, находящиеся в замке, фрески в часовне, два романских портала с мраморными скульптурами, изображающими мифологических персонажей, было решено сохранить этот памятник архитектуры. И теперь он возвышается над деревней и долиной во всей красе.

Это не легкомысленное шато на виноградниках, которых тоже достаточно в округе, не игрушечный замок в Больцано, а мощная средневековая крепость. Здесь интересный музей, королевский зал, связанный с императором Максимилианом, о котором мы еще вспомним в дальнейшем, рыцарский зал, подземелье с криптой.

А какие виды на округу из замковых окон!

Отдельный зал посвящен расследованиям инквизиции, здесь хранится экземпляр «Malleus Maleficarum» - главной книги охотников на ведьм.

Может, не случайно у всех, кто присел отдохнуть у колодца

во дворе замка, появляется странная дурнота? Стоит войти под своды замка, и все проходит.

С одной стороны, замок словно вырастает из скалы, с другой - заснеженные вершины живописно сияют в солнечных лучах над его башней.

* * *

У стен замка расположился центр выхаживания и дрессировки хищных птиц. Их подбирают ранеными, лечат и тренируют, здесь совы, орлы, грифы, черные огромные альпийские вороны.

Каждый день в хорошую погоду проводят представления для туристов, а дамам трудно решить, кто прекраснее, птица или ее тренер!

Перед представлениями можно прогуляться между вольерами и рассмотреть птиц.

Когда я увидела Его, то сердце замерло, и больше ни грифы, показывающие метровый размах крыльев, ни ушастые филины меня уже не интересовали.

- Я в тебя влюбилась! - сказала я.

Он взмахнул ресницами, кокетливо стрельнул глазками, потом смущенно втянул голову в плечи и, переступая лапищами по жердочке, скромно отодвинулся в тень.

Эта огромная королевская сова была как две капли воды похожа на большого вислоухого кота...

Я услышала, как ухает сумеречная сова. Кстати, имя итальянских ведьм - стрега - произошло от латинского слова «сова», «стрига» или «стрик-стригис».

Мне дали подержать на толстой кожаной перчатке ушастого филина.

Здесь я впервые увидела, как падает с неба орел. Он поднялся выше соколов и воронов, он превратился в точку среди белых вершин, и вдруг точка с невероятной скоростью полетела вниз. Оттуда, с высоты, уже почти не заметный человеческому глазу, он увидел брошенный тренером кусок мяса. Точка увеличивалась в размерах, стремительно приближаясь. И только на последних метрах он выпустил лапы-шасси и тормознул.

В давние времена русские князья охотились с хищными птицами, сейчас арабские шейхи покупают их за огромные деньги, а в баварских и австрийских замках устраивают представления, показывая, что умеют такие птицы.

Издавна в Италии, особенно в Тоскане, существовала

фальконерия, от слова «фальконе» - сокол. До сих пор выходит в поле на охоту на мелкую дичь тосканский фермер, и раскидывает крылья умная птица, сидящая на грубой кожаной перчатке.

В 2016 году ЮНЕСКО включило соколиную охоту в список нематериального достояния человечества.

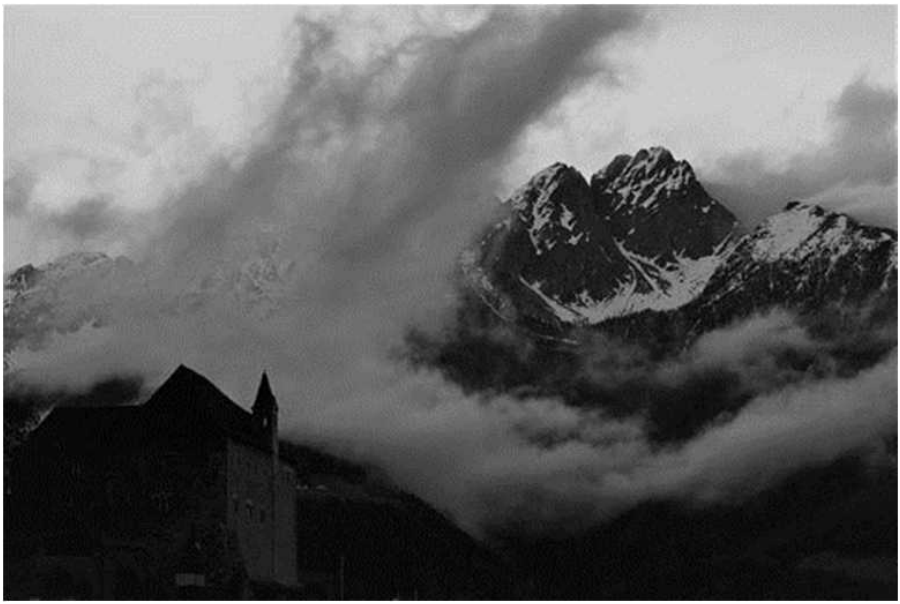
Здесь, у стен замка, у каждой птицы своя история: их подбирают ранеными после схватки с более сильным соплеменником или со зверем, случайно подстреленными на охоте, лечат, часть птиц выпускают. И зарабатывают деньги на свою работу представлениями для многочисленных зрителей.

* * *

Над столицей Альто-Адидже, городом Больцано, в горах Ренон пристроился небольшой городок Сопрабольцано, или Обербозен, с именем особо, видимо, не заморачивались, на обоих языках его название звучит как «Над Больцано». Сюда добираются на одном из городских фуникулеров за 8 минут.

Пока поднимается, а потом скользит параллельно земле большой вагон фуникулера, виды открываются такие, что только успеваешь ахнуть. Разбросанные домики небольшой деревни, типичная австрийская колоколенка, и вдруг обрывается вниз пропасть, а вдали высится серая громадина гор Шлерн.

Рассвет в Альто-Адидже



Сопрабольцано - это местная «Рублевка» с дорогими виллами и чистым воздухом, с отелями и пансионами. Отсюда уходят

современные или старинные паровозики до станции Коллальбо. По дороге еще пара станций, здесь принято устраивать пешие походы к небольшим озерам, по горным склонам.

В Коллальбо лучшие виды на далекие горы вплоть до знаменитой Мармолады, на серую скалу Шлерн, там же находятся знаменитые «пирамиди ди терра» - красные скальные образования из земли со шляпками наверху. Считается, что это уникальное явление природы, при этом рядом с Сопрабольцано есть другие, поменьше, такие же - у Брешии, над озером Изео.

Проведя полдня в горах, вернувшись тем же паровозиком, а потом фуникулером, мы обнаружили за углом популярное у местных жителей кафе, где за очень небольшие деньги кормят на убой по «меню дня». Сам Больцано оказался очень приятным чистым городом уже с итальянской речью больше, чем с немецкой, и я знаю многих, искренне влюбленных в этот город.

Больцано расположился на донышке бокала, чьи стенки - плотно сжимающие его горы. Из-за этого горного ограничителя со всех сторон он считается одним из самых жарких городов в Италии - летом совершенно не продувается.

Мы погуляли по городу, попили кофе у собора на площади Вольтера, поместному Вальтера, и отправились в обратный путь.

То направо, то налево небольшие замки гнездились прямо на концах скал и, построенные из того же камня, казались продолжением самой горы.

* * *

У нас в Дорф Тироле имелась собственная гора Хохмут 1300 метров высотой. Туда ведет подъемник, а прогулки в горах - это любимая развлекалочка местных старичков лет за 80. Я в некоторых местах хваталась за гору, боясь сделать шаг - тропинка узкая, а вниз обрывается крутой склон, пожилым парам же все в радость: шагают друг за другом с рюкзачками куда-то вдаль по вьющейся тропе.

И наша гора понравилась нам больше всего.

Орел парил где-то совсем рядом, в траве скакали толстые зайцы, а по горе были разбросаны фермы и штубе.

Какой гуляш там подают из оленины или дикого кабана с порцией размером с ведро чуть подквашенной капусты с тмином и бутылкой домашнего вина!

Некоторые не по-горному одетые пожилые пары поднимаются на канатной дороге просто пообедать в таком штубе, полежать в шезлонге на террасе с видами.

Запив вкусности рюмкой ледяного шнапса - конечно, этим словом они здесь называют граппу! - мы отправились гулять дальше. Продвинутые любители горных походов и до прекрасных чистейших озер доходят.

Из кабинки фуникулера открываются изумительные виды на замки, большой монастырь за деревней, пасущихся в лугах коней.

* * *

Три пути - самых красивых променада - ведут из деревни Дорф Тироль с горы в долину. В Мерано, или по-немецки Меран, ведет самый популярный, Таппайнер. Как раз на автобусе, идущем к замку Турнштайн, приезжают к его началу и дальше спускаются в город по пологой и совершенно не сложной аллее, среди растений, как в ботаническом саду, с видами на долину и на город Мерано.

В конце променада, названного в честь австрийского врача, который придумал лечить здешним воздухом больных туберкулезом, прописывая им прогулки, крутая лесенка в самый центр Мерано, к старому собору покровителя города, святого Николая.

А пройдешь чуть дальше - выйдешь к башне, оставшейся от замка Ортенштайн (или Пульвертум), либо к замку Сан-Дзено (Зенобург).

Променад Таппайнер длиной 6 километров. Считается, что неспешно, с разглядыванием окрестностей, по нему полагается идти часа два с половиной. Это с лечебными целями, мы же под легким дождичком минут за 30 его преодолели.

Второй - недлинный, приятный для прогулок променад Фалькнера - идет вокруг Дорф Тироля и выводит к монастырю. Но если свернуть с него немного вниз, то выходишь на винный путь и дальше гуляешь себе, млея от счастья, в виноградниках. А по ходу таблички рассказывают, какие вина здесь производят и из какого винограда.

Третий променад идет как раз от нашего Сан-Пьетро к замку Турнштайн и потом дальше, в сторону долины Веноста. И через тропинки, мостики, по каменным и крутым спускам через 20 минут вы окажетесь в деревне Альгунд, или Лагундо. Отсюда до Мерано всего 5 минут на автобусе. Это милейшая деревня с белеными домиками, утопающая в садах, где вместо улиц верхней части - крытые виноградом аллеи, а на автобусных остановках расставлены книги - бери, читай.

* * *

Живописный Дорф Тироль - главная деревня этих мест - полна отелями и пансионами, это очень приятное место.

Здесь резные деревянные балкончики в цветах, беленые стены с разноцветными фресками, переливы цвета на виноградниках не уступают любимым тосканским. Все утопает в цветах, вокруг высокие горы, внизу, в шести километрах - Мерано.

Выйдешь «за околицу» - и резное дерево и фрески сменяет сельский деревянный заборчик, у стен монастыря лошади пасутся. Идиллия!

Смотришь на деревню из замка - и видишь, как облака, плывущие ниже тебя, над деревней, проплывают ее насквозь ровно посередине.

Однажды такое облако вплыло и к нам в дом, оно стало незаметным и снова обрело свои очертания, лишь выскользнув в другое окно, оставив в комнате ощущение холода.

По дороге от Тирольского замка в самом начале деревни стоит лавочка, хозяин которой, хоть сто раз мимо пройдете, обязательно накормит вас и шпеком, и колбасками из оленины или кабана. Причем объясняешь, что пробовал много раз уже, но ему не важно, главное - накормить.

* * *

Мерано - чуть-чуть Баден-Баден, чуть-чуть Карлсбад, город императрицы Сисси сохранил старомодное очарование имперского курорта. Он тихий, провинциальный, красивый, настраивающий на размеренный курортный лад.

Мерано известен как термальный курорт, сейчас в звездных кругах богатых и знаменитых большой популярностью пользуется клиника Espace Henri Chenot. В центре знаменитого французского врача-диетолога и основателя биоонтологии Анри Шено лечат стресс и переутомление, выводят токсины, корректируют вес и работу всего организма в целом и возвращают своим пациентам красоту, здоровье и радость жизни.

Для всех прочих существуют термы, где закрытые бассейны чередуются с открытыми, а в Лане, по дороге на Больцано, все дамские удовольствия: и виноградный пилинг, и обертывания, и прочие прелести на основе вина.

Каменный фонарщик встретит вас, как только вы нырнете в старую часть Мерано в ворота в городской башне. Городских ворот было четыре, сейчас сохранилось три.

Крытая улица портиков - самая длинная в Альто-Адидже, на случай дождя только бродить и бродить, из магазинчика в лавку, из кафе в ресторанчик. В Мерано кругом розы, замки, башни, шум речек, падающих с горы, и быстрой горной реки внизу... И заснеженные вершины сверху. На фото возле увитого плющом пушисто-зеленого замка князей Мерано отметились все, кто был в этом городе.

Курхаус - раньше казино и бальный зал, сейчас всего понемногу: и концертный зал, и туристическая информация, и выходы на две стороны - на набережную и на пешеходную улицу.

Через парк к средневековому мосту идет променад императрицы Сисси -в Мерано так много связано с ее именем! - по которому не спеша можно дойти до замка Траутмансдорф. Его ботанические сады несколько раз признавались лучшим ботаническим садом Европы.

Дворец с музеем, где на балконе и потом у выхода встречает бронзовая Сисси, очень интересны. Если лень идти пешком, по стопам императрицы, - до парка ходит автобус.

* * *

Регион Альто-Адидже, где намного больше красот и интересных мест, чем я рассказала, стал одним из самых ярких впечатлений последних лет, здесь нереальные виды, легкодоступные замки, приветливые люди и вкусная еда.

А еще, как говорят, именно замки этих мест навеяли идеи многим не только австрийским, но и баварским сказочникам, даже упоминают братьев Гримм. А люди рассказывают, что феи, домовые, эльфы и в первую очередь гномы тут всегда водились.

Кухня и вина Южного Тироля

Необходимо соблюдать равновесие между контрастами как в кулинарии, так и в жизни.

Давиде Олдани

Неожиданный факт: несмотря на то что кухня региона Эмилия-Романья включена в перечень нематериальных объектов достояния человечества ЮНЕСКО, а Тоскана последние годы стала меккой для всяческих кулинарных гуру, самое большое количество мишленовских звезд в Италии у ресторанов Южного Тироля.

Здесь немецкие и австрийские продукты смешались с североитальянскими, и мы встречаем соленый брецель или сосиски вюрстер, штрудель и квашеную капусту так же часто, как швейцарский рёсти (еще один вариант испанской тортильи), швабский шпацл или итальянские тирамису, паннакотту и поленту. Собирая виноград под альтоатезинским солнцем и делая из него одно из лучших белых вин в мире, Гевюрцтраминер, местные жители с удовольствием выпьют стаканчик пива с деревенской пивоварни за деревянными столами под раскидистым деревом.

Южный Тироль славится своей копченой ветчиной шпек (имеющей знак IGT - защищенное географическое наименование), которую добавляют во множество блюд, это самый известный продукт местного региона.

Сухие колбаски Kaminwurzen из постной говядины и свинины, оленины или баранины сначала слегка коптят с различными горными травами, а потом сушат на свежем воздухе. «Серый» сыр Graukäse традиционно изготавливают из обезжиренного коровьего молока, получаемого при производстве сливочного масла, причем сычужный фермент не используется: коагуляция происходит с помощью подкисления.

В Валь-Пустерия и Доббьяко производят прекрасный сыр Hochpustertaler.

Здесь традиционно готовят различные кнедлики-клецки, перловые и гречневые супы, гуляши, тирольский гростль. В пекарнях лежит множество видов очень вкусного ржаного хлеба, но и белый ему не уступает.

Каждая долина вложила что-то свое в приготовление вроде бы традиционных блюд, поэтому вкус гуляша или клецек будет отличаться, как и подаваемое к обеду пиво или вино.

Spätzle отличаются от прочих круглых кнедликов, это небольшие клецки, сделанные из муки, яиц и воды - блюдо

простое и популярное. Типичная каплевидная форма, которая характеризует spätzle, сделана с помощью специального инструмента, Spätzlehobel. Это терка с перфорированной основой, на которой скользит контейнер с тестом, «стряхивая» каплевидные клецки прямо в кипящую воду. После варки шпацл обжаривается в сковороде с небольшим количеством масла и зеленого лука, иногда в тесто добавляется шпинат, и клецки приобретают зеленый цвет.

* * *

Самое известное вино из Южного Тироля, его визитная карточка, - это Гевюрцтраминер.

В названии сплетены два слова: Gewürz - пряность и Traminer - родом из Трамина.

Бархатный, изысканный, утонченно-душистый - так отзываются о его букете ароматов, состоящем из запаха лепестков роз, гвоздики, личи и тропических фруктов. Это вино интенсивного светло-янтарного цвета, приятного, чуть пряного вкуса с довольно высоким содержанием алкоголя.

Gewürztraminer рекомендуется в качестве аперитива к рыбе и морепродуктам, к утиной печени и паштетам, к десертам и сырам с мягким сдержанным вкусом и даже... к блюдам азиатской кухни.

Фернатч (Vernatsch) называют вином с шармом. Выращивается виноград на высоте 400-500 метров над уровнем моря, обеспечивающей оптимальные условия качественного вызревания: устойчиво-теплые дневные температуры, сменяемые ночной прохладой. В зависимости от зоны произрастания внутри Южного Тироля различают насыщенный по вкусу из Санта-Магдалены, мягкий из Кальтерна (Кальдаро), пряный из Мерано. Это богатое красное вино с нотами сладкой вишни и красной смородины, миндаля и фиалки рекомендуется к телятине, шпеку, колбасным изделиям и копченостям.

Здесь говорят, что, однажды попробовав темно-красное вино Лагрейн (Lagrein), его уже не спутаешь с другими винами. Его называют благородным и серьезным, говорят о завораживающем вкусе и аромате лесных ягод и вишни, легкой терпкости от вызревания в дубовых бочках. «Это вино истинного аристократа», - скажут в Южном Тироле. Рекомендуется с сырами, дичью и блюдами из мяса.

Из-за уникального местоположения в южных Альпах и Доломитах в этом регионе растет широкий спектр сортов винограда, которые обычно не встретишь в других частях Италии.

Они включают в себя Мюллер-Тургау, Фернач, Лаграйн, Сильванер, Рислинг Ренона, Траминер и Блаттерле.

Из белого винограда делают 58 % вин Альто-Адидже. Что касается красных сортов, в Южном Тироле вместе с двумя коренными сортами Скьява и Лаграйн здесь делают вино из всех классических видов винограда: пино неро, мерло, каберне совиньон.

Здешняя винная традиция насчитывает около 3000 лет.

Винная дорога Южного Тироля начинается в долине Эчталь (Etschtal) и проходит через Больцано в Юбереч (Überetsch) и дальше мимо озера Кальтерер Зее (Kälterer See) в район Унтерланд (Südtiroler Unterland).

На этом маршруте находится 16 винодельческих деревень. По винной дороге можно проехать на машине или велосипеде, пройти пешком, на винодельнях в деревнях сдаются комнаты и открыты аутентичные ресторанчики. А вокруг - замки и крепости, погреба и пылающий огонь в камине, холмы и горы.

«Törggelen!», - прочтете вы осенью на большинстве вывесок. Когда я спрашивала о переводе этого слова, все улыбались и разводили руками. Точного перевода нет, «тёргелен» - собирательное понятие. В местном разговорном языке это слово возникло пару столетий назад, возможно, наиболее близким значением будет «покрутить жалом!». «Покрутить» в соседних деревнях и погребах соседа, проверить, хорош ли там был урожай, сравнить, попробовать, потом долго обсуждать с друзьями.

Когда такая «пчелка» залетала к соседу, то нельзя было ударить в грязь лицом, и на стол выставляли бутылки лучшего вина, метали хлеб и сыр, вяленую ветчину и сухие колбаски. Ведь если твое вино не удалось, завтра об этом будут знать во всех соседних деревнях.

Постепенно традиция переместилась в деревенские таверны, а в наше время превратилась в ярмарки, фестивали, праздники молодого вина.

Осень - лучшее время для прогулок по Южному Тиролю. Но места в сельских пансиончиках раскуплены задолго до сезона молодого вина, а цены растут на глазах.

Тёргелен плавно переходит в рождественские базары, которыми Южный Тироль славится на всю Италию.

Рецепты Альтоатезинских Альп

Лучший рецепт: забудьте о правилах, если хотите научиться хорошо готовить.

Марчелло Маркези

Рецепты Южного Тироля совсем не похожи на классическую итальянскую кухню. Тем они интереснее!

Альпийская кухня приобретает все большую популярность. В 2019 году родился проект «Горы со вкусом», призванный рассказать миру об альпийской кухне Италии и Австрии, познакомить с аутентичными продуктами и рецептами. На наших глазах сейчас рождается новое кулинарное направление, кухня гор, которое амбициозно рассчитывает влюбить в себя весь мир.

Мы не сможем повторить рецепты, требующие аутентичных продуктов, но и в горной кухне можно обрести множество интересных идей и найти рецепты, вполне подходящие для нашей повседневной жизни. И я буду рада, если моя книга станет первым шагом на пути альпийской кухни в Россию.

Попробуем приготовить простые и вкусные деревенские блюда. Никаких сложных действий или долгого времени у плиты нам не понадобится. Все быстро, интересно и вкусно!

Типичные деревенские клецки, или кнедлики, Canederli

Ингредиенты (на 8-10 кнедликов):

- 250 г черствого белого хлеба
- 4 яйца
- 125 мл молока
- 1 луковица
- 100 г сливочного масла
- 100 г сыра (любые остатки)
- 60 г муки
- Мускатный орех
- Соль, перец

Замачиваем хлеб без корочки в молоке. Даем молоку впитаться. Отжимаем, добавляем яйца, масло, мускатный орех.

Сыр натираем на крупной терке, лук мелко режем, подсаливаем, перчим. Смешиваем с мукой, соединяем с хлебной смесью и формируем 8-10 шариков.

Отвариваем их в течение 10-15 минут в кипящей воде.

Подаем в бульоне, с соусами, с топленым маслом и травами.

Кнедлики из гречки, Canederli di Grano Saraceno

Ингредиенты (на 8 кнедликов):

• 200 г нарезанного кубиками белого хлеба
• 150 г шпека (копченой ветчины)
• V луковицы
• 250 мл молока
• Веточка петрушки. Петрушка ниже не используется
• 2 яйца
• 100 г гречневой муки
• 50 г муки
• Соль, перец

Обжариваем мелко нарезанную ветчину с луком, добавляем к хлебу в мисочке. Перемешиваем.

Взбиваем яйца с молоком и поливаем смесь. Солим, перчим и добавляем гречневую муку.

Оставляем на некоторое время взаимно насытиться ингредиентами, затем формируем 8 кнедликов-шариков. Обваливаем в муке.

Готовим в кипящей подсоленной воде на медленном огне в течение 20 минут.

При подаче посыпаем свежей петрушкой.

Цветная капуста в сырном креме, Cavolfiori in crema di formaggio

Ингредиенты:

• 1 цветная капуста, средний кочан

Для соуса

• % л молока
• Мускатный орех на кончике ножа
• 2 ч. л. крахмала
• 1 желток
• 100 г тертого сыра (эмменталь или пармезан)
• Соль

Очищаем цветную капусту и отвариваем ее в соленой воде.

Смазываем огнеупорную форму маслом и кладем капусту верхушкой вверх.

Доводим до кипения молоко с солью и мускатным орехом. Добавляем крахмал, растворенный в холодной воде.

Снимаем молоко с огня, добавляем желток и хорошо перемешиваем.

Всыпаем натертый на терке сыр, подсаливаем. Перемешиваем.

Выливаем соус на цветную капусту и готовим все в разогретой духовке при температуре около 220˚С в течение 10 минут.

Ризотто из гречневой крупы с весенними овощами, Risotto di grano saraceno con verdure di primavera

Ингредиенты (на 4 человека):

- 1 пучок укропа
- 1 молодая морковь
- 1 маленькая луковица
- 20 сушеных помидоров
- 200 г гречки
- 400 мл овощного бульона
- 3 ст. л. белого вина

Нарезаем лук, морковь, помидоры, луковицу, укроп мелкими кусочками и жарим до золотистого цвета.

Добавляем гречневую крупу.

Наливаем немного белого вина и овощного бульона, тушим, продолжая периодически перемешивать.

Время приготовления 25-30 минут.

Гуляш с картофелем и лисичками, Gulasch di finferli e patate

Ингредиенты (на 4 человека):

- 800 г картофеля
- 2 луковицы
- 2 зубчика чеснока
- 3 ст. л. оливкового масла
- 1 ст. л. размягченного сливочного масла для обжарки грибов
- V острого перчика чили
- овощной бульон
- 500 г лисичек
- Немного сухих майорана и петрушки
- 2 ст. л томатной мякоти (домашней пасты)
- Сметана и петрушка для подачи

Чистим картофель и нарезаем его на куски толщиной около 2 см. Очищаем чеснок и лук, мелко нарезаем и слегка обжариваем в подогретом оливковом масле. Затем добавляем томатную пасту и перец чили.

Доливаем бульон, доводим до кипения, кладем картофель и

варим до почти полной готовности картофеля на умеренном огне с солью, перцем и майораном.

Очищаем и промываем лисички, обжариваем на сковороде на сильном огне в растопленном сливочном масле 3-5 минут, солим, перчим.

Добавляем грибы в картофельный гуляш. Перемешиваем и тушим все вместе минут 10. Подаем на стол со сметаной и петрушкой.

Варианты

При тушении картофеля с грибами в кастрюльку добавляют пару ложек сливок, вместо картофеля используют кнедлики, сделанные по традиционному рецепту: 400 г картофеля натирают, смешивают с мукой и добавляют щепотку корицы. Кнедлики варят в небольшом количестве бульона, куда уже добавляют грибы.

Лазанья с лисичками, Іаиадпе аі ЛпТегІі (даІіпассі)

Ингредиенты

• 250 г сухих пластов лазаньи (500 г свежей, если вы делаете пасту сами)

• 600 г лисичек

• Сыр пармезан

• 3 ст. л. оливкового масла

• 1 зубчик чеснока

• Веточка петрушки

• Соль

Для соуса бешамель:

• 600 мл молока

• 50 г муки 00

• 50 г сливочного масла

• Соль

• Щепотка мускатного ореха

• 1 лавровый лист

Хорошо очищаем грибы ножичком или тканью, желательно их не промывать, иначе пористые лисички впитают воду и станут рыхлыми.

Нарежем крупные грибы на кусочки, оставляем мелкие целыми.

Кладем дольку чеснока в сухую сковороду, нагреваем, когда долька начинает темнеть - убираем. Так аромат будет острее - совсем недавно этому трюку меня научил один итальянский повар.

Теперь наливаем в сковороду 3 столовые ложки масла, добавляем грибы, обжариваем на сильном огне несколько секунд, затем уменьшаем огонь, слегка подсаливаем и накрываем крышкой,

оставив грибы готовиться около 10 минут.

Кладем немного порезанной петрушки в конце приготовления, перемешиваем и убираем грибы в сторону.

Готовим соус бешамель:

Растапливаем в сковороде с высокими стенами сливочное масло, добавляем муку, обжариваем, помешивая до орехового цвета. Постепенно добавляем молоко, перемешивая, чтобы не было комочков.

Кладем лавровый лист, добавляем щепотку мускатного ореха.

На медленном огне варим до легкого загустения. Вытаскиваем лаврушку.

Готовим саму лазанью:

Выливаем половину соуса в сковороду с грибами и перемешиваем хорошенько.

Кладем немного оставшегося соуса в форму для выпечки, выкладываем слои лазаньи, затем бешамель с грибами и немного тертого пармезана.

Дальше следующий слой лазаньи, соуса с грибами, сыра. И так до краешка формы.

Последний слой - листы лазаньи, которые посыпаем пармезаном и выливаем оставшийся соус.

Выпекаем грибную лазанью в предварительно разогретой духовке при 200°С в течение 25-30 минут, пока сверху не образовалась коричневая корочка.

Соуса лучше перелить, чем недолить, лучше сделать больше, чем ваша лазанья будет сухой.

Вынимаем из духовки и ждем несколько минут перед подачей на стол.

Тирольский гарнир из квашеной капусты, Crauti alla tirolese

Ингредиенты (на 4 человека):

• 1 кг квашеной капусты
• 800 мл воды
• 1 лавровый лист
• V ч. л. кумина
• 1 зубчик измельченного чеснока
• 4-5 горошков перца
• 2-3 ягоды можжевельника
• 100 г нарезанного лука
• Сливочное масло для обжарки
• Соль, перец

Кладем квашеную капусту в кастрюлю и заливаем горячей водой. Добавляем специи (кумин, ягоды можжевельника, лавровый лист и перец) и варим полтора часа.

Подрумяниваем лук и чеснок в масле. Добавляем к квашеной капусте, приправляем солью и готовим еще 10 минут.

Телячьи страчетти, БігассеНі бі vііеііо

• Ингредиенты (на 4 человека):
• 700 г телячьей вырезки
• 50 г сливочного масла
• 80 мл сливок
• 2 луковицы
• Соль
• Перец
• Петрушка
• 1 ст. л. муки
• 80 мл белого вина
• 400 мл мясного бульона

Мясо нарезаем тонкими полосками, солим, перчим, посыпаем мукой и хорошо обжариваем в кипящем масле в течение 5 минут.

Добавляем мелко нарезанный лук и масло, доливаем вино и ждем, пока оно выпарится. Доливаем бульоном и тушим, пока мясо не станет мягким.

Выключаем огонь и поливаем сливками, оставляем пропитаться пару минут и подаем.

Гуляш из оленины (или кабана) с грушами, Gulasch di selvaggina con pere

Ингредиенты (на 4 человека):
• 1 кг тушеного мяса
• 2 ст. л. оливкового масла
• Соль и перец
• 1 ст. л. муки
• 3 луковицы
• % л красного вина
• 300 г груш
• 5 стеблей майорана
• 2-3 ч. л. горчицы
• 2 ст. л. клюквы

Промываем кусочки мяса, высушиваем, нарезаем крупными кубиками. Лук нарезаем мелко. Нагреваем масло в большой сковороде и обжариваем мясо и лук. Приправляем солью и перцем и посыпаем мукой.

Поливаем красным вином и поджигаем! Как только огонь погас, добавляем сливки и чуть-чуть воды, готовим 40 минут.

Тем временем моем груши, удаляем сердцевину и нарезаем их на мелкие кусочки.

За 10 минут до окончания приготовления добавляем к мясу кусочки груши и майоран.

Добавляем немного горчицы по вкусу и снова солим.

Поливаем клюквенным вареньем и подаем.

Рулеты из говядины, Involtini di vitello

Ингредиенты (на 4-6 человек):

• 5-6 кусочков говядины
• 200 г вареной ветчины
• 5-6 маринованных корнишонов
• Соль, масло, перец, сливки
• V луковицы
• 4 морковки
• 1 помидор
• 1 стебель сельдерея
• У стакана красного вина
• Горчица в зернах

Отбиваем ломтики мяса, солим и посыпаем горчицей с одной стороны, сверху кладем на каждый ломтик половину ломтика ветчины, корнишон и морковь, нарезанную полосками, и закручиваем рулетики. Скалываем зубочистками.

Обжариваем в подогретом масле, добавляем нарезанный кольцами лук, нарезанный кусочками помидор, сельдерей, оставшуюся морковь, вливаем полстакана красного вина. Даем вину впитаться, а затем доливаем воды, подсаливаем, перчим и тушим в течение 1 часа.

Рулетики выкладываем на блюдо, соус от них пропускаем через сито и разбавляем 1-2 столовыми ложками сливок. Подаем с соусом.

Тушеная говяжья вырезка, Соиопе эіиТаіо

Ингредиенты (на 6 человек):

• 1,3 кг говяжьей вырезки из бедра
• Соль, перец, масло
• % л красного вина
• % л любого бульона

• 1,5 ч. л. порезанного или сушеного тимьяна
• 750 г красного и зеленого перца
• 500 г лука
• 1-2 зубчика чеснока
• 1-2 ст. л. томатной пасты
• 3 ст. л. муки

Натираем мясо солью и перцем и обжариваем его со всех сторон в масле. Заливаем вино и бульон, добавляем тимьян и доводим до кипения.

Тушим около 2 часов.

Нарезаем перец на кусочки, лук кольцами и мелко нарезаем чеснок. Добавляем все к мясу и готовим еще 30 минут все вместе.

Вынимаем мясо из сковороды и держим его в тепле, добавляем томатную пасту, чуть-чуть муки в соус из-под мяса и тушим в течение 5 минут.

Мясо нарезаем тонкими ломтиками и поливаем соусом при подаче.

Клецки из яблок с пеной из полусладкого вина типа Траминер, I canederli di mele su schiuma al Traminer aromatic

Очень изысканное праздничное блюдо, подается к особым событиям.

Ингредиенты:
• 250 мл молока
• 60 г сливочного масла
• 20 г сахара
• Щепотка соли
• 80 г манной крупы
• Цедра 1 лимона
• 5 г ванильного сахара
• 2 яйца
• 90 г панировочных сухарей
• Клубника и листья мяты для украшения

Начинка:
• 40 мл молока
• 20 г сахара
• 1 ч. л. рома
• 50 г нарезанных грецких орехов
• 100 г нарезанных мелкими кубиками яблок (не слишком сладких)
• 200 г крошки испеченного бисквита
• 2 бокала вина сорта Траминер (Геврюцтаминер)

Для клецек доводим до кипения молоко, масло и соль, добавляем манную крупу и тертую цедру лимона и варим до готовности очень плотной манной каши.

Снимаем с огня и даем остыть, затем добавляем ванильный сахар, яйца и сухари.

Для начинки кипятим молоко, сахар, ром и грецкие орехи. Добавляем яблоки и половину крошки бисквита и даем смеси остыть.

Делаем шарики из манной каши с начинкой внутри, шарики такого размера, чтобы два помещались на ладони. Обваливаем в панировочных сухарях и обжариваем на умеренном огне примерно 10 минут.

Снимаем с огня, выкладываем на тарелку, посыпаем оставшейся бисквитной крошкой, можно украсить клубникой и листьями мяты.

Взбиваем вино в миксере до пены. Быстро выкладываем пену сверху и подаем.

* * *

И вот мы добрались до южнотирольского гуляша. Кажется, что гуляш он и есть гуляш - это привычное на наших кухнях блюдо из тушеного мяса и даже в обычных столовых, это традиционный венгерский суп-гуляш, это австрийский гуляш, чуть-чуть отличающийся от своего венгерского собрата.

На самом деле, несмотря на общее название, способов приготовления гуляша множество, и гуляш в Трентино будет отличаться от гуляша Южного Тироля, а гуляш по-триестски во Фриули - Венеция-Джулия имеет свои особенности. Да и каждая деревня, каждая хозяйка хранят свои секреты приготовления этого блюда.

О лучшем гуляше в своей жизни я расскажу чуть позже, во всяком случае, гуляш из дикого кабана в маленьком штубе на горе Хохмут ему почти не уступал .

Южнотирольский гуляш готовят уже не первое столетие, вот рецепт из деревни Дорф Тироль.

- Нам не нужны рецепты, - знакомо пожав плечами, говорит привычную итальянскую фразу фрау Регина. - Смотришь, как готовит мама, и учишься. Все получается автоматически.

Южнотирольский гуляш, Gulyash altoatesino

Ингредиенты (на 4 человека):

• 800 г вырезки говядины (мышечная бедренная часть)

• 500 г лука

• 4 ст. л. оливкового масла

• 2 ст. л. домашней томатной пасты или мякоти спелых помидоров

• 125 мл красного вина

• 1 ч. л. красного винного уксуса

• 1,5 л мясного бульона

• V ст. л. сладкой паприки

• 1 лавровый лист

• Свежемолотый перец

• соль

• 1 ч. л. сухих тмина, майорана

• Натертая цедра 1 лимона

• V зубчика чеснока

Лук нарезаем полосками, обжариваем в масле, присыпаем мукой нарезанное на средние кусочки кубики, примерно 30-40 г каждый, мясо. Перемещаем лук на край сковороды, не убирая, и хорошо обжариваем мясо. Добавляем томатную пасту, чеснок, тмин, майоран, перец и продолжаем готовить в течение 5 минут.

Посыпаем паприкой, поливаем красным вином и уксусом. Уменьшаем огонь, еще минут пять тушим и солим.

Вливаем бульон, бросаем лавровый листик и тушим не менее 3 часов на умеренном огне.

Южнотирольский гуляш подается с классическими хлебными кнедликами. Триестинский гуляш отличается мелко нарезанным мясом и луком, предварительно обжаренным до коричневого цвета, вместо масла рекомендуется обжаривать мясо на сале или жире. Ароматические травки, связанным пучком, укладываются незадолго до завершения готовки, потом удаляются.

* * *

И раз уж мы с вами забрели в итальянскую часть Тироля, то просто обязаны отправиться в австрийскую.

Устроим себе австрийские каникулы посреди итальянского путешествия

Австрийские каникулы

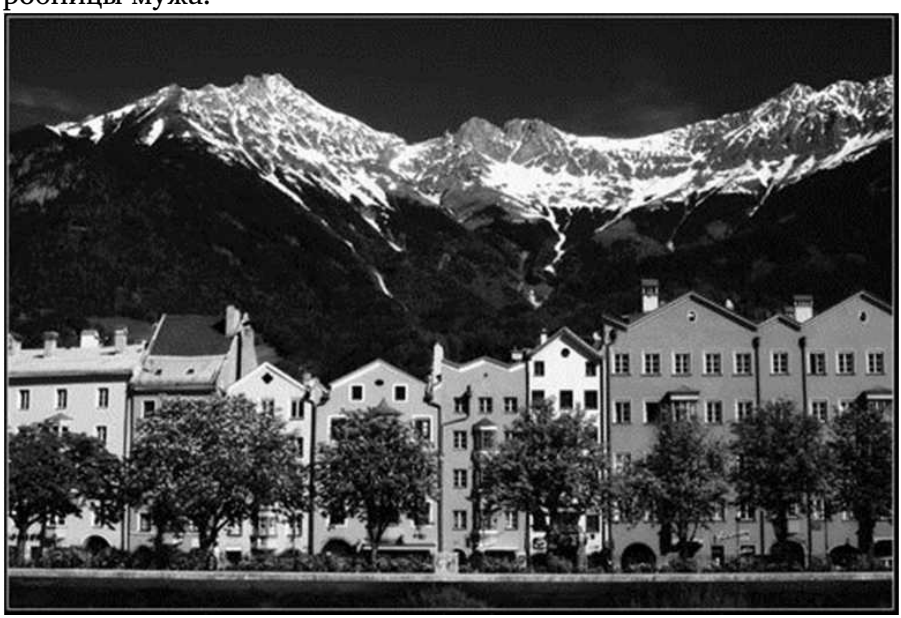
Сказки старого Инсбрука (Тироль)

Зажигайте лампу, устраивайтесь на диване, и я расскажу вам сказку про волшебный городок.

Разноцветный, как детские кубики, немного фламандский и немного итальянский, чьи теплые красочные домики плотно прижались друг к другу над бурной рекой. На его проспектах тянутся вверх колонны и триумфальные арки, спешат куда-то люди и машины, но вся эта суета не касается узких улочек старого города, над которыми - где-то там, почти у самых звезд, дремлют под лохматыми снежными шапками горы.

Зажигаются огни в узких окошках, и золотой теплый свет льется в синие сумерки...

Инсбрук - борго над рекой Инн, столица Тироля, город императора Максимилиана, в котором так скучала когда-то Бьянка Мария Сфорца, навеки вынужденная в нем остаться - фигурой в ряду черных рыцарей, в вечном карауле у пустой гробницы мужа.



Инсбрук

От столицы Южного Тироля - Больцано до столицы австрийского -Инсбрука всего полтора часа езды, столько же от Зальцбурга.

За окном поезда горы становились все выше, долины все уже, казалось, вот сейчас поезд нырнет в тоннель, но он опять утопает в узкой колее, зажатой между склонами. И вот уже те самые невероятные снежные шапки, которыми мы любовались с

альпийского озера, совсем близко к нам.

Я прониклась этим городом с первого взгляда. Как только мы нырнули в аркады старого города, у меня случилось полное помутнение рассудка, и я только ходила и снимала по триста пятьдесят раз одни и те же улочки, переулочки, дома и арки...

Мне понравилось здесь все: смешение времени, стилей, тирольские черты старого города, в который вплетались мосты, река, цепочка домов и шпили церквей на другом берегу, заснеженные Альпы, вывески и эмблемы, иногда с юмором.

Старинный отель «Белый конь» с положенной витиеватой вывеской (а они сохранились с XV-XVI веков) вдруг ставит у входа детскую белую лошадку-качалку.

А вот витрина антикварной лавки - представьте, что внутри на диване устроилась дородная фарфоровая мадам Грицацуева в натуральную величину, полулежа, а рядом сладко спит лохматая живая собака владельцев.

А то встретится кафешка с фамильярной отсылкой к некогда могущественному императору - «У Макса», или вот тут, в витрине обувной мастерской, всю ночь стучит молотком игрушечный сапожник.

- Аморе! - вдруг вплетается в мягкий тирольский говор вопль из очередной итальянской забегаловки...

* * *

Неожиданно закончились жаркие майские дни, полил холодный дождь, и даже снежинки в воздухе засверкали, но мы, набродившись под старинными аркадами крохотного центра, все же пошли гулять в императорский парк.

Горы пропали в тумане, и лишь изредка в тучах проглядывал заснеженный лес, а там, где ждешь в просвете голубое небо, - появлялись покрытые хрустальным инеем горы.

В солнечную погоду в парке вереницей выстраиваются кареты с кучерами во фраках и без, а в дождь здесь поют птицы, и старички под большими зонтиками играют мокрыми гигантскими шахматами.

Здесь очень итальянский дуомо, главный собор Инсбрука - Святого Якова на милой камерной площади, и на каждом шагу кафе с невероятными вариациями штруделя.

По соседству на укрытых белоснежными меховыми шкурами стульях можно пить красное вино и есть по-домашнему жаренную картошку, которую седой и бородатый Макс, тезка императора, жарит тут же, при вас, шлепая яичницу на большую отбивную на

косточке.

А если вы обойдете собор слева и нырнете в арку, то в ресторанчике, где для продвинутых клиентов по вечерам готовят оленину с гор, подадут на обед пол-литра бульона с огромным кнедлем из сыра и бекона, а потом принесут еще и тушеное мясо, и стоит это все вместе около 10 евро. Съесть одному блюда такого размера сложно.

А лучшие десерты, сладости и кофе - в маленьком кафе, спрятавшемся в аркадах, уже лет триста существующем на том же самом месте. Императорский дворец - абсолютно венский. Хофбург он и есть Хофбург, «главный город» - такой же лабиринт дворов, и площадей, и балконов, и лестниц, но он плавно вписан в старый город, и через него пробегает то по делам, то на экскурсию множество народа - так, посвойски, по-императорски. Дворец сохранился без изменений с 1743 года.

И, несмотря на дождь, мы поднялись (124 ступени даже не замечаешь) на башню старой ратуши, дверь в ратушу - соседняя дверь от нашего входа в отель, в котором, кстати, останавливался однажды Моцарт.

Потом дождь отступил, в тумане пропали высоченные снежные вершины, но Инсбрук каждый лучик солнца бросал на свои крыши и поворачивался то одной, то другой стороной - вот, смотри я какой - ну-ка, а еще вот с этой стороны!

А потом пустели под дождем улицы, и даже вечно заполненный столиками кафе и толпами народа бульвар Марии Терезии принадлежал только нам...

Центральная площадь Инсбрука

Замок Амбрас

* * *

В кафе у повара Макса мой спутник забыл зонтик. Вспомнили только перед приходом такси на вокзал, ранним утром. Побежала на угол, там у кафе пожилой седой мужчина столики расставляет, а за витриной темно, еще не открылись. Долго пыталась объяснить по-английски, что забыли любимый зонтик - бесполезно, махнула рукой. Повернулась спиной, ответила на телефонный звонок по-русски и услышала чисто кавказский акцент:

- Слушай, дорогая, скажи нормально, чего хочешь, а то говоришь по-тарабарски!

Зонтик мне тут же вручили:

- Да ты что, как могла подумать, в Инсбруке никогда ничего не пропадает, все там, где и оставила, дорогая! - улыбался чистокровный грузин, живущий здесь последние двадцать лет.

И это была прощальная маленькая приятность в подарок от волшебного разноцветного города, который даже в дождь такой теплый и праздничный.

Город щелкунчиков и зачарованных принцев, стойких оловянных солдатиков и плюшевых сурков, замшевых тирольских сюртуков и охотничьих шляп с перьями, элегантных баронов с

очень приятными голосами, живущих в горах, в засыпанном снегом маленьком замке.

Город, где все магазинчики, постоялые дворы и ресторанчики стоят на своем месте лет эдак пятьсот, лишь изредка подкрашивая вывески...

Стоит спуститься вечерним сумеркам, как уютный старый борго над рекой Инн зажигает золотые огни и тихо-тихо, убаюкивая, рассказывает свои сказки.

Короли и рыцари Хофкирхе

* * *

Маленький желтый домик скрывает музей колоколов, производство, ставшее музеем, существует уже лет пятьсот. Ходишь, разглядываешь формы для отливания колокола, тут и новенький подоспел, только что поднятый из «ямы».

Здесь продают крохотные золотые шкатулочки (не настоящее золото, конечно!) - поворачиваешь ручку, и словно старая шарманка играет, одна шкатулочка - «К Элизе» Бетховена, а другая - мелодию из «Розовой пантеры», третья - «Шербурские зонтики», выбирайте свою из множества мелодий.

Здесь активно работает цех, и производство можно увидеть из-за стеклянной стены. А в одном из залов две октавы маленьких колоколов -от до до си, играй, сколько влезет, а в другом колокола посерьезнее - у каждого свой голос, свой тон. Чувствуешь себя ребенком, дергаешь за веревочки - играешь,

слушаешь перезвон, сыгранный тобой.

* * *

Я никогда и нигде не видела храмов, подобных Хофкирхе.

С мурашками по коже мы бродили по ней час, если не больше, и ведь прочла заранее, что там, а оказалась не подготовленной к реальному впечатлению. Что уж говорить о моем спутнике, не знавшем, что ждет его за дверью очередного собора на нашем пути.

Император Максимилиан сам придумал свою гробницу, хотя похоронен он был совсем в другом месте, а старая гробница осталась пустой.

Вокруг нее в вечном карауле замерли черные рыцари на вечной мессе... здесь реальные и нереальные персонажи: 28 черных рыцарей и дам в человеческий рост, от короля Артура и императора Теодориха до детей Максимилиана и их супругов. Две фигуры принадлежат Дюреру, остальные - мастерам из Инсбрука и Нюрнберга.

Воспроизведено все до мельчайших деталей: если дама была беременна - вечно стоять ей с животом, скрываемым складками платья.

Вам интересна история? Вот эта синьора справа не кто иная, как Хуана ла Лока - Хуана Безумная, дочь великой Изабеллы Кастильской и невестка Максимилиана. а слева - ее отец, Фердинанд Арагонский.

А вот и нелюбимая вторая жена императора, Бьянка Мария Сфорца... Я как раз читала о ней в дороге и вдруг увидела залитую солнцем из высоких окон фигуру здесь, в ряду черных рыцарей Максимилиана.

Мы бродили, останавливались, присаживались на скамью, поднимались вверх, на лестницу над залом.

А вот этого рыцаря надо потереть на счастье - сами догадаетесь где. Так и сияет «достоинство» рыцаря на общем темном фоне. Я, конечно, поинтересовалась, кто он, не имею привычки хватать незнакомых мужчин за причинные места! Ну, хоть кайзера Рудольфа схватила, не простолюдина!

Хофкирхе

- Фантастишь! - сказал не знающий ни одного слова по-немецки мой спутник пожилому смотрителю, которому очень хотелось услышать о наших впечатлениях.

- Офигеть! - впечатленная и спутником, и церковью сказала я.

Ради одного этого храма стоило ехать в Инсбрук.

Церковь Хофкирхе была построена в 1556-1563 годах, барельефы вокруг гробницы и фигуры черных рыцарей должны были олицетворять преемственность династии и величие Габсбургов.

Лесные чудища замка Амбрас

В Инсбруке - самая честная туристическая карта: на 24, 48 или 72 часа. По ней бесплатно все: общественный транспорт, включая поездки в ближайшие горнолыжные городки Иглс, Рум, Наттерс и Муттерс, а также соседний средневековый городок Халл и трансфер в Ваттенс, в музей Сваровски.

Более того, еще и вайфай бесплатный по городу на срок действия карты, все музеи без исключения и туристический автобус - в Инсбруке он небольшой и закрытый, маршрут немного скучноватый, да и информации немного, но иначе до замка Амбрас не доберешься.

Это последняя остановка автобуса, уже за городом, автобус поднимается все выше, и Инсбрук остается далеко внизу, отсюда он кажется современным, раскинувшимся по долине городом. Автобус поднимается по неширокой дороге и останавливается у ворот замка.

Смотришь на старинную гравюру и видишь, что ни замок, ни его территория совсем не изменились за века. А глянешь вниз со стен - и понимаешь, почему эти земли когда-то назывались просто: «Страна в горах».

Гора Цугшпитце официально принадлежит и Тиролю, и Германии и при этом считается самой высокой горой Германии - 2962 метра. А самые высокие точки самого Тироля - Вильдшпитце - 3772 метра и Гросглокнер - 3798 метров.

* * *

В хорошую погоду сюда надо приезжать надолго: и замок интересно посмотреть, и в парках погулять нужно обязательно.

Официально замок закрывается часов в семь вечера, но если гости задержались, то их подождут. Сад и парк открыты вообще до поздней ночи, но есть проблема, если вы без машины: последний туристический автобус уходит от ворот часов в шесть вечера. Поэтому лучше отправляться утром. И вообще прогулки по парку в сумерках не рекомендую, но об этом позже.

Сам замок на возвышении, внизу регулярный парк, вокруг прочие замковые постройки и небольшой ресторанчик. Поднимаешься по лестнице на галерею с видом вниз, на Инсбрук, и дальше либо спускаешься на другую сторону, во второй ухоженный огромный парк, либо через подстриженный английский сад с фонтаном, где бродят и противно вопят

павлины, уходишь уже в лес, настоящий лес на горе. Правда, сначала с дорожками и скамейками, но чем дальше, тем лес все естественней. С водопадиками и гротами.

Старинный замок-крепость в 1564-1589 годах по приказу Фердинанда II был реконструирован в стиле Ренессанса и стал фактической резиденцией эрцгерцога. Все дело в его морганатическом браке с Филиппиной Велзер, не имевшей аристократического происхождения, ей запрещено было являться ко двору, и новым домом тайной эрцгерцогини стал Амбрас.

В 1570-1572 годах был построен испанский зал, считающийся одним из наиболее значительных ренессансных парадных залов своей эпохи.

Император собрал неплохую коллекцию произведений искусства, частью которой является и «палата курьезов» - Wunderkammer. Кое-что вроде коралловых распятий впечатляет, портреты странных уродцев раздражают, а неожиданный портрет Влада Дракулы в галерее -удивляет. Странными существами, по-видимому, полна эта земля.

За день до этого были мы в Альпийском зоопарке. Сам по себе он не особо интересен, просто приятная прогулка. Хотя смысл зоопарка не столько в демонстрации, сколько в сохранении исчезающей альпийской флоры и фауны. Орлы впечатляют, есть волки, медведи, горные козлы.

Считалось, что альпийские козлы обладают особыми свойствами, как лекарство употреблялось все - и шкура, и глаза, и кости. А за рога их платили огромные деньги, говорили, что из рога альпийского козла можно выпить даже отравленное вино.

В XVII веке некий здешний феодал даже субсидировал аптеку, полностью изготовлявшую средства из альпийского козла.

Немудрено, что уже к началу XVIII века почти всех козлов уничтожили. Сейчас поголовье восстановлено, и, по слухам, козлы любят общаться с туристами.

Главный герой этих мест - сурок, оглушительным свистом пугающий альпинистов, тоже присутствует в зоопарке. В плюшевом виде эти зверюшки на каждом углу, а специальные кремы из их жира продаются в деревнях, они идеальны для мышц, суставов и прочего. Живые сурки в горах на камнях лежат, греются на солнышке.

В целом альпийский зоопарк - словно большой «живой уголок» на фоне натуральной альпийской природы. Я бы про него и не рассказывала, если бы не один «экспонат».

Кроме живых зверей, в зоопарке выставлены чучела, они с подсветкой в стеклянных колпаках крутятся на подставках в странных полутемных пирамидах, разбросанных по парку.

Заглянула я в одну из них - и отшатнулась: в полутьме передо мной возник огромный саблезубый то ли волк, то ли гигантский заяц с оскаленной мордой, пушистым серым лисьим хвостом и козлиными рогами. Понятно, конечно, что муляж, - юмор у них такой, но как-то стало не по себе!

И вот гуляем мы по лесу у замка Амбрас, я вниз, к реке, в которую падает водопад, отправилась, спутник мой наверх, к ущелью поднялся.

Возвращается и рассказывает: такого странного зверя видел, он на уступе передо мной вдруг из леса вышел, остановился, посмотрел на меня - и снова в лес убежал. Вроде волк, и морда, и размер, и цвет серый, но хвост совсем не волчий, пушистый, как у лисы.

- Так, - говорю, - пошли-ка из этого леса в английский парк, там туристы гуляют, там солнышко светит.

Тут к месту и портрет Дракулы вспомнился...

Уже дома вспомнили об этом моменте. Удивлялись, что ж за зверь такой, и я в шутку упомянула саблезубого козла-зайца.

- А вообще, в этих горах много чего странного водится, - порадовал меня Людвиг, тирольский барон, живущий в старом поместье высоко в горах над Инсбруком. Ему виднее!

В замке Амбрас можно увидеть и рыцарские доспехи, и оружие (оружейная палата в нижней части замка), но коллекция предметов искусства когда-то была действительно богатейшей. К сожалению, вопреки воле Фердинанда большинство предметов забрали в Вену и распределили по различным музеям.

Амбрас совсем не похож на австрийские дворцы, как ни пытались придать ему куртуазности, это все же оборонительная крепость, один из самых больших и поистине грандиозных замков Австрии.

В том же стиле построена крепость Куфштайн, ее видно из окна поезда на Мюнхен.

В донжоне Куфштайна находится орган героев - НеІбепогдеІ. Построенный в 1931 году в память о германских и австрийских солдатах, погибших в Первую мировую войну. Каждый день в 12:00 орган играет два произведения.

Инсбрук - это место, на которое не жаль недели, чтобы дышать, гулять по набережной, пройтись по музеям, съездить в музей Сваровски, в маленький средневековый Халль-ин-Тироль с самой сохранившейся исторической средневековой частью в Тироле, крепостью Мюнцертурм со смотровой башней, монетным двором и странной кривой церковью: она построена на скале, и поэтому ее не смогли сделать симметричной -в церкви кривые хоры. Здесь есть и соляная шахта, небольшая и менее интересная,

чем в Хальштатте, зато толпы народа не бегают, нет очереди, оттуда можно подняться совсем высоко в горы на фуникулере...

На машине легко добраться до долины Эцталь - самого высокогорного места Австрии. А потом на озеро Ахензе, со старинной железной дорогой, паромом и маленькими фьордами.

Грррростль! - кухня австрийского Тироля

«Разогревание работает только для гуляша» («Aufgewärmt ist nur ein Gulasch gut»).

Австрийская поговорка о возвращении к «бывшим»

Смотришь на огромный противень и слюнки сглатываешь. Картошка с яичницей? Нееет, это тирольское народное блюдо под названием гростль. Причем это самое «рррр» надо грассировать очень так по-французски.

Вообще к яичнице во всех видах у меня особая слабость, могу есть ее, забыв про страшилки холестериновые, с утра до вечера. Не ем, конечно, но - могу!

А уж вредное блюдо, так пахнущее детством, под названием «картошка с яйцом» вызывает у меня чувство голода даже в сытом виде.

Когда-то отец моей одноклассницы оставлял на сковороде картошку, которую надо было только разогреть, мы размешивали ее с яйцом, поджаривали на сливочном масле, и моя подружка так чавкала, радостно поедая это блюдо, что казалось, ничего вкуснее на свете не бывает.

В Австрии мы попробовали разные блюда. Но однажды, уже под холодным дождиком, когда вершины гор над Инсбруком совсем пропали в тумане и только белые шапки снега просвечивали в маленьких разрывах между серыми нависшими тучами, мы остановились на углу, в двух шагах от знаменитой Золотой крыши, привлеченные таким знакомым и таким вкусным запахом.

На столиках горели свечи в стеклянных шарах, пожилая официантка разносила вино в подогретых стаканах, а огромный повар весьма преклонных лет в белоснежном колпаке жарил такую привычную и такую вкусную картошку на огромном противне прямо у входа.

На школьной доске у стены мелом было написано: гростль. Дальше перечислялись варианты этого самого гростля.

Мы, не сговариваясь, упали на покрытые овечьим мехом стулья и спросили официантку:

- А можно нам вот так, чтобы картошка, а сверху яйцо разбить...

- А еще? - спросила она.

- А еще. - мы задумались. - такой большой и вредный стейк.

- Маааакс, - завопила официантка, повернувшись к повару, - тут хотят вот так, и сколько это будет стоить?

Макс оторвался от жаровни, задумался на минуту и

провозгласил:

- 20 евро на двоих, с вином.

Это было ужасно вкусно!

Потом я долгое время вспоминала, что же это такое, помню «Рррр» - а дальше никак не вспоминалось.

Пришлось спросить барона Людвига:

- Как называется ваше блюдо, национальное, «рррр» и что-то дальше, и картошечка на маслице с лучком, и яишенка сверху.

- Так это же гростль, - обрадовался он и тут же выслал рецепт.

Кстати, в итальянском варианте южного Тироля это блюдо называется по-итальянски: гоэiiссiаiа.

В Гугле почему-то все рецепты включали обязательную свинину или бекон, который обжаривают с картофелем.

А на самом деле по-местному, по-аутентичному, все просто: сливочное масло, картофель, нарезанный лук, все это посыпается черным перцем, солью, майораном, тмином и петрушкой.

А когда вся эта прелесть выкладывается в тарелку, сверху укладывается тут же поджаренная глазунья. А уж стейк или бекон подавать вдогонку -дело вкуса.

Уверена, что практически все мы это готовим дома. В следующий раз, помешивая деревянной лопаткой шкворчащий картофель на горячей сковородке, вспоминайте, это не просто так, это - гррррростль!

Тирольский гростль.

* * *

Тироль готов удивлять своих гостей гастрономией, неизвестной в современном мире.

И дело не только в том, что тирольцы сами любят поесть и всегда рады накормить гостя. Дело в первую очередь в ингредиентах.

Здесь по-прежнему готовят на чистейшей воде с гор. Упомянутый уже барон Людвиг уговаривал попробовать гамбургер в «Макдоналдсе», уверяя, что ничего подобного мы никогда не ели, - котлета в тирольском гамбургере делается по тирольским стандартам экологического мяса с горных пастбищ.

Гамбургер мы не попробовали, но узнали, что в давние времена тирольская кухня была более известна, чем венская, благодаря расположению региона в самом центре Европы и династии Габсбургов, которые не отказывали себе в изысканных блюдах на пирах в своих замках и резиденциях.

Более того, прекрасная Филиппина Велзер, та самая жена эрцгерцога Фердинанда II (1529-1595), написала бесценную рукописную кулинарную книгу, полную идей и рецептов, которая сейчас хранится в Национальной библиотеке Вены.

Кроме гростля популярное блюдо - knödel, или кнедли, известные на итальянской стороне как Canederli, о которых мы уже говорили. Здесь они представляют собой крупные «мячики» из смеси черствого хлеба, молока, яиц, петрушки и муки, а также с добавлением шпека -(Speckknödel) или сыра (Käseknödel). Популярен Kaspresseknödel -сырный кнедель, отжатый и подрумяненный в сале.

Кнедли подают в двух вариантах: в бульоне или в «сухом», самостоятельном, виде. Такие кнедли сопровождаются квашеной капустой или гуляшом.

Как и в Южном Тироле, здесь подают spätzle - шпацл, но немного в другом сопровождении: кнедли из пшеничной муки, воды и яиц подают как гарнир к гуляшу или горной дичи или как самостоятельное блюдо с расплавленным сыром и хрустящим обжаренным луком. В самостоятельном варианте шпацл прекрасен!

Kaiserschmarrn - сладкий «императорский» омлет с вишневым или сливовым вареньем.

Strudel в австрийском Тироле существует двух видов: штрудель апфель (классический с яблоками) и штрудель топфен, наполненный свежим сыром. Их часто подают либо с горячим кремом, либо с холодным ванильным мороженым.

Если вы ужинаете в Тироле с пивом, еда заканчивается стаканчиком шнапса, высококачественного самогона из различных ароматных фруктов, родственника итальянской граппы, венгерской палинки, сербской ракии.

Несмотря на то что Инсбрук часто становится местом проведения различных винных конкурсов, местного вина здесь практически нет, зато в ходу неплохие вина долины Вахау, Штирии, чьи пейзажи с холмами и виноградниками на границе с Моравией не уступают тосканским и пьемонтским.

Кайзершмаррн, Kaiserschmarrn

Строго говоря, кайзершмаррн не является сугубо тирольской едой, а принадлежит всей Австрии. Тем не менее он настолько органично вписывается в меню тирольских ресторанов и семей, что преподносится это блюдо как тирольское.

По легенде, это некогда пастушье блюдо (kaser по-немецки пастух) попробовал император Франц Иосиф и с его легкой руки пастушье блюдо КАЗЕРшмаррн превратилось в императорское КАЙЗЕРшмаррн. Во всяком случае, кайзер во время охоты предпочитал его всем прочим императорским яствам.

Настоящий кайзершмаррн готовится не так уж и просто. Необходимо взбить яйца до состояния суфле, прежде чем поджарить омлет, и это не омлет-пирог в стиле итальянской фриттаты, а более привычная нам смешанная яичница.

Подается омлет дома со сливовым вареньем, в ресторанах туда могут положить изюм, сахарную пудру, свежий мягкий сыр с клубникой, вишневое варенье и так далее.

Ингредиенты (на 1 омлет):

Тесто:

• 250 мл молока
• 160 г пшеничной муки
• 4 яйца (белки отделить)
• 1 ст. л. сахара
• Щепотка соли
• 50 г сливочного масла
• 40 г изюма

Для подачи:

• Сливовый соус (в Австрии - D'arbo)
• Сахарная пудра

Молоко и муку хорошо перемешиваем, чтобы не было комочков.

Отдельно взбиваем в пену белки, они постоят, пока взбиваем желтки, но всего пару минут.

Отдельно взбиваем (слегка) желтки, сахар и соль, растапливаем масло и добавляем примерно 2 столовые ложки к желткам.

Выливаем желтковую смесь в молоко с мукой, очень хорошо перемешиваем, желательно деревянной лопаткой.

Вмешиваем взбитые белки, очень легкими движениями, так же можно деревянной лопаткой.

В итоге у нас получится очень воздушная и жидкая смесь.

Оставшееся масло разогреваем в сковороде, выливаем смесь, бросаем сверху изюм.

Моя знакомая предварительно вымачивает изюм в небольшом количестве рома и вливает изюм с ромом в сковороду.

На среднем огне ждем, когда снизу омлет пропечется, а сверху останется жидковатым, проводим лопаткой крест-накрест, разделяя омлет на 4 части.

Переворчиваем осторожно каждую часть с помощью лопатки.

Теперь, когда наш омлет поджарился с другой стороны, делим лопаткой его на небольшие кусочки-брусочки, подрумяниваем с обеих сторон, чуть прибавив огонь.

Выкладываем на тарелку кусочки, посыпаем сахарной пудрой и выкладываем рядышком в тарелку хорошее количество сливового соуса.

Тирольский перловый суп, Tirolisch Graupenzuppe

С давних времен этот суп распространен в Тироле. Перловка на медленном огне готовится в воде с картофелем, с корнями петрушки и нарезанными кубиками копченой ветчины.

Ингредиенты:

- 100 г копченой ветчины или окорока
- 4 ст. л. (60 г) перловки
- 250 г соленой или копченой свинины
- 150 г обычных суповых овощей (морковь, лук, картофель)
- 500 мл воды
- соль

Мелко режем копченую ветчину, обжариваем, добавляем перловку и обжариваем, как рис для ризотто.

Доливаем воду, укладываем мелко нарезанные овощи и свинину и варим на медленном огне очень долго - 1,5-2 часа.

В конце приготовления можно добавить даже зеленую фасоль. Суп должен получиться густым и наваристым.

Сырные кнедли, КаэргезэкпобеI

Эти кнедли - шарики крупного размера (два еле-еле поместятся в ладони) - готовят из горного сыра, но подойдет любой твердый сыр. В отличие от кнедлей итальянского Тироля, их жарят на шкварках и подают в бульоне или с салатом.

Ингредиенты (на 4 кнедлика):

- 500 г отварного картофеля
- 200 г сала для шкварок
- 300 г тертого сыра
- 1 луковица
- Соль
- 2-4 ст. л. муки
- Сливочное масло
- 1,5 л овощного или говяжьего бульона для подачи

Нарезаем лук кубиками.

Аккуратно руками замешиваем все ингредиенты, кроме сала, добавляем муку, лепим 4 шарика.

Обжариваем мелко нарезанное сало до шкварок и хорошенько, до коричневой корочки, как котлеты, обжариваем в шкварках шарики.

Подаем в тарелке с бульоном, по одному на порцию. Тарелки должны быть глубокими, по типу пиал.

Зимний винный суп, Winterweinsuppe

Ингредиенты:
• 250 мл любого бульона
• 125 мл белого полусладкого вина
• 3 яичных желтка
• 100 мл сливок
• 1 щепотка мускатного ореха
• 1 щепотка молотой корицы
• Соль
• Сухарики
• 2 ломтика тостового хлеба
• 40 г сливочного масла
• V ч. л. молотой корицы

Удаляем корку с хлеба и нарезаем мякоть кубиками по 0,5 см.

Растапливаем сливочное масло в сковороде и обжариваем нарезанный кубиками хлеб, постоянно помешивая.

Посыпаем корицей, снимаем сухарики с огня и откладываем в сторону.

В кастрюлю наливаем бульон и вино, смешиваем сливки с желтками и добавляем их в бульон. Разогреваем бульон на медленном огне, слегка взбивая, причем бульон нельзя доводить до кипения, а также следите, чтобы яйцо не загустело.

Как только бульон достиг кремовой консистенции, заправляем мускатным орехом, корицей и солью.

Подаем сразу, горячим, посыпав сухариками, в мисках или суповых тарелках.

Лучше всего готовить бульон на водяной бане, а вместо белого вина можно использовать игристое.

Ягненок с маслом, травами и картофелем, Lammfleisch mit Butter, Kräutern und Kartoffeln

Ингредиенты:
• 1 ножка молодого барашка (около 600 г)
• соль и свежемолотый перец
• 2 ст. л. растительного масла для подрумянивания
• Травяное масло
• 1 ст. л. сливочного масла комнатной температуры
• 1 ст. л измельченных мятных листьев
• 1 ч. л. измельченного тимьяна
• 1 ст. л. иголочек или мелких веточек розмарина
• 1 ст. л. измельченного шалфея

• 1 измельченный зубчик чеснока
• 800 г картофеля для гарнира
• 3 ст. л. растительного масла
• Соль
1 ст. л. мелко нарезанной петрушки

Удаляем жир с бараньей ножки, солим, перчим и равномерно обжариваем на сковороде с маслом, затем ставим в духовку и держим при температуре 180°С, пока мясо не станет розовым. Вынимаем ножку из духовки и оставляем на 5 минут (если хочется хорошо прожаренного мяса, то нужно держать в духовке до полной готовности).

Травяное масло

Растапливаем сливочное масло на сковороде, добавляем мелко нарезанные ароматические травы (мята, тимьян, розмарин, шалфей и чеснок), перемешиваем, выключаем огонь и даем настояться.

Картофель

Чистим картофель, моем, нарезаем кубиками и бланшируем минут 10 в подсоленной воде. Затем выкладываем в сковороду с подогретым маслом, солим и готовим в духовке в течение 30 минут при 180°С, помешивая время от времени.

Минут за 5 до готовности добавляем петрушку.

Нарезаем баранью ножку на порционные кусочки и подаем с травяным маслом и картофелем.

Пирог по типу киша с ветчиной и спаржей, БсЬіпкеп-БрагдеІ-Тогіе

Ингредиенты:
• Слоеное тесто (для формы для кекса диаметром 22-24 см)
• 150 г нарезанной кубиками копченой ветчины или бекона
• 200 г зеленой спаржи
• 100 г творожного сыра или натурального творога
• 3 яйца
• 100 мл сливок (или по 50 мл сливок и молока)
• Немного сливочного масла
• Соль и перец

Обжариваем бекон в небольшом количестве сливочного масла.

Добавляем спаржу, отрезаем кончики (не выбрасывая) и нарезаем ломтиками. Немного тушим на среднем огне.

Снимаем с огня незадолго до полной готовности спаржи.

Укладываем тесто в форму, покрыв края формы (в виде розеточки).

Укладываем сверху спаржу с беконом.

Взбиваем яйца со сливками и щепоткой соли и выливаем сверху.

Украшаем кончиками спаржи.

Готовим пирог в разогретой духовке при температуре 165˚С в течение 30 минут.

Подаем пирог в горячем или холодном виде.

Тесто готовим следующим образом: смешиваем 150 г муки, 75 г сливочного масла, 5 ст. л. холодной воды, солим и оставляем тесто в холодильнике на полчаса.

Киш подается как закуска к розовому вину.

Суп из черного хлеба, Schwarzbrotsuppe

Ингредиенты:

• 1 луковица
• Кусочек сливочного масла размером с грецкий орех
• 80 г черного хлеба, нарезанного кубиками
• 1 ч. л. порошка паприки
• 1 л говяжьего бульона
• 1 яйцо
• 2 ст. л. тертого твердого сыра без сильного вкуса и аромата
• Мелко нарезанный зеленый лук
• Перец и соль

Лук нарезаем и тушим в масле, добавляем черный хлеб и обжариваем все вместе.

Посыпаем паприкой, добавляем бульон и варим около 10 минут.

Отдельно взбиваем яйцо с тертым твердым сыром и добавляем в суп. Прибавляем огонь, быстро доводим до кипения, солим, перчим и подаем.

Свинина, жаренная с яблоками и сливами, Schweinefleisch gebraten mit Äpfeln und Pflaumen

Ингредиенты:

• 1 кг свинины - плечевая часть, из которой можно сделать «карман»
• 250 г слегка кислых зеленых яблок
• 250 г сливы
• 2 ст. л. черствой хлебной мякоти
• 1 ст. л. горчицы

• 3 ст. л. растительного масла
• 1 луковица
• 250 мл мясного бульона
• 1 ст. л. муки
• 4 ст. л. молока
• Соль и перец

Мясо надрезаем так, чтобы получился внутренний «карман», солим и перчим внутри.

Сливы моем, удаляем косточки и мелко нарезаем. Яблоки очищаем от кожуры, удаляем сердцевину и нарезаем на кусочки. Смешиваем фрукты с хлебом, солим, перчим, укладываем в «карман» и зашиваем кухонной нитью.

Намазываем мясо горчицей и осторожно обжариваем с обеих сторон на медленном огне в сковороде с маслом и мелко нарезанным луком.

Укладываем в посуду для жарки, заливаем бульоном и ставим в разогретую до 180°С духовку. Готовим 1,5 часа, если будет пересыхать - добавляем бульон.

Теперь смешиваем молоко и муку и выливаем сверху на мясо. Держим в духовке еще минут 15, после чего выключаем огонь и даем немного остыть.

Подаем с картофельным пюре.

Печенье «Кошачьи язычки»

Название свое это печенье, распространенное в обоих Тиролях, получило из-за продолговатой формы, напоминающей кошачий язык, итальянское название - *lingue del gatto.*

Ингредиенты:
• 125 г сливочного масла
• 100 г сахарной пудры
• 1 пакетик ванильного сахара
• 1 щепотка соли
• 1 яйцо
• 1 яичный желток
150 г муки
150 г растопленного шоколада

Выкладываем противень пергаментной бумагой. Энергично смешиваем размягченное масло с ванильным сахаром, солью. Постепенно вбиваем яйцо и яичный желток, затем добавляем муку. Кладем массу в кондитерский пакет и выжимаем из нее тесто в форме палочек-язычков длиной 6 см. Оставляем на противне достаточно места между язычками, потому что при

выпекании они увеличатся в размере.

Выпекаем в предварительно разогретой до 180°С духовке, пока печенье не станет золотистого цвета. Вынимаем и немного охлаждаем.

Макаем один краешек в растопленный шоколад, чтобы примерно треть была покрыта шоколадом.

Иногда вместо шоколада обмакивают в варенье.

Кусочек драконьего рая (Зальцкаммергут)

Далеко-далеко среди гор есть заколдованное место, где время остановилось.

Темнеет среди зеленых лугов недвижное зеркало озера, окруженное безмолвными горами и густыми непроходимыми лесами.

В лесах живут гномы, в гротах прячутся драконы, а на зеленых лужайках греются под солнцем пряничные домики. Вы не найдете это озеро на больших картах, а наткнетесь на него случайно, и тогда вы поймете, как выглядит рай...

Но берегитесь!

В заколдованных местах нет ни времени, ни забот, ни тревог, и чем больше вы будете смотреть в прохладное зеркало воды, тем дальше будет от вас обычная жизнь, тем ближе призрачные отражения волшебного зеркала.

И захочется ли возвращаться, вспомнится ли то, что осталось за пределами маленькой долины, - ох, не уверена.

Ярко-синюю капельку я разглядела с горной вершины. Под нами осталось Вольфганзе, там, дальше, лежит Мондзе, не видно за густым лесом Шварцензе - таинственного Черного озера, спрятавшегося высоко в горах. Но в самом центре, за ярким желтым пятном замка, я вдруг заметила крохотное синее озеро. Вот так я вдруг усмотрела Кроттензе. Потом на маленькой местной карте проверила - точно, есть озеро!

Отправились мы туда в тот же день, после обеда. Вернее, не совсем туда, а в деревушку Винкль, в трех километрах от нашего Санкт-Гильгена.

Вот только пекло в этот день после полудня, несмотря на май, поэтому до замка мы не дошли. Не время, видно, было: волшебные места просто так не показываются, да еще по жаре и после монастырских ликеров.

Волшебное Кроттензе

Деревня Винкль

В монастырь «Гут Айш» мы попали случайно. Я увидела на стенде в деревне рекламу: тур по монастырю, кузнице по ковке оружия и ювелирных изделий, саду с лекарственными травами, да еще и с дегустацией ликеров. Решили сходить.

Монастырь бенедиктинцев «Гут Айш» был построен всего лет пятнадцать назад, здание современное, на окраине крохотной деревушки Винкль в австрийском Зальцкаммергуте.

Спокойно здесь до блаженства. Палит солнце, спят вокруг альпийские луга, горы отодвинулись, остались за лесом, только

ветерок колышет листву больших старых лип и платанов, да журчит неспешно фонтан на центральной площади маленького Винкля.

Монастырь построен странно для обычных католических канонов: здесь и пять элементов, и 12 стихий, и Христос, обнимающий себя руками. Возможно, «бенедиктинцы для Европы» - как называют себя братья (а осталось в монастыре всего два монаха), - не совсем традиционные бенедиктинцы. Но тихо вокруг, умиротворяюще, галерея с аркадами в саду напомнила кипрские монастыри...

На листовке значилось, что стоимость мероприятия - 6 евро с носа. Монах, которому мы собрались заплатить, засмущался и сказал:

- Вам скидка, только 5 евро. Я радостно выдала 10 евро и получила 5 назад.

- Всего пять, - опять засмущался монах, - за двоих.

Второй монах - седой, розовощекий брат Томас проводил экскурсию.

Сначала он растерялся, он говорил только по-немецки и не знал, как же быть с нами, не знающими языка, но остальные экскурсанты, клюнувшие на листовку, две пары из Вены и женщина из Зальцбурга (все они отдыхали в Винкле в своих летних домах) дружно предложили перевод на английский.

Минут через 15 перевода уже не требовалось, то ли термины уже знакомы были, то ли много схожего с английским, то ли обстановка располагала, но мы уже бодро вникали в пояснения без перевода.

В общем, все было просто замечательно, в конце еще и травяных ликеров налили. Потом потихоньку, когда солнце клонилось к закату, мы отправились в обратный путь.

Вечером радушный хозяин Вилли, который регулярно подводил итоги нашего дня - где были, что видели, какие планы на завтра, поинтересовался, как ликеры. Оказалось, что за одним из ликеров, который и нам понравился больше всего, он сам часто ездит в монастырь.

Деревня Винкль совсем крохотная. Расположена очень живописно, по дороге через лес, потом вдоль озера, потом через поля встречаются ну совершеннейшие прелести. На все отвлекаться - за два часа не дойдешь.

Пять километров вместо обещанных трех пешком превращаются в пару часов, пока восхитишься, пока сфотографируешь.

В первый раз мы только издалека полюбовались на желтые башни замка

- шлосс Хуттенштайн даже с гор виден - то самое желтое пятно на панорамной фотографии. Но мысль о маленькой синей капельке за стенами желтого замка в голове засела.

На следующий день ударил ливень и резко похолодало, через день дождь перестал, но и жара спала, самое время прогуляться, уже не торопясь поснимать зеленые луга и синие горы.

Уже до замка дошли, и тут мне лень стало.

- Да ну его, озеро, пошли обратно, - говорю.

- Давай все же чуть дальше за поворот, за замок зайдем, посмотрим, что там - и все, - ответили мне.

Мы зашли - и оказались в раю.

Кроттензе - озеро частное, плакат гласит, что запрещено купаться, останавливаться на ночлег и прочее и прочее. Но трудно представить тут стоянки и развлекалочки, даже купание в голову не приходит, здесь просто выпадаешь из мира, из времени, из места.

Сядешь на скамейку или просто на траву, смотришь в зеркало крохотного озера, и нет сил уйти, освободиться от чар...

Кроттензе - маленький кусочек рая. Это место безумно красиво.

* * *

На горе над озером густой непроходимый лес. Это лес драконов -Драхенвальд. Тянется он до самого озера Мондзе, где стоит высокая скала Драхенванд. Драконье имя скала носит не случайно.

Говорят, что маленькие щуплые мужички тянутся к крупным, дородным женщинам.

Видно, и наш дракон был неказист, ведь влюбился он в местную то ли мельничиху, то ли булочницу - даму нехилых телес. Без взаимности, естественно, - зачем такой справной девушке зеленый да пупырчатый доходяга!

Как положено драконам, украл он красавицу. Да вот не донес, не удержал. Врезался бедняга от перевеса на борту в скалу. Утес с тех пор так и называется драконьим.

Озеро Вольфганг

Проходя кругом по озеру Вольфганг, пароходик делает восемь остановок, пять из них - даже не деревни, а крохотная россыпь домиков.

Озеро Вольфганг

Если в Санкт-Гильгене начинается первый рейс, то заканчивается он в Штробле, на другом конце озера.

Длина озера - 11 километров, глубина - 114 метров. Эти 11 километров пароходик ползет со всеми остановками полтора часа, задерживается на последнем причале минут на пятнадцать, после чего полтора часа в обратный путь.

Первая остановка от Санкт-Гильгена через восемь минут, пешком идти туда два километра по берегу озера, со скамеечками по всему пути, узкая дорожка проходит между водой и горой - красота!

Это Фюрберг - отель с одноименным названием, и пара домов, и ничего больше. Зато отель прямо на берегу, и лебеди тут же плавают, и если даже в Санкт-Гильгене в десять вечера тишина оглушающая, то представляю, как тихо тут!

Потом еще пара остановок, в деревне Аберзе, напротив Санкт-Вольфганга, пароход даже не причаливает, зато автобус из Зальцбурга каждый час приходит.

Пейзажи озера Вольфганг

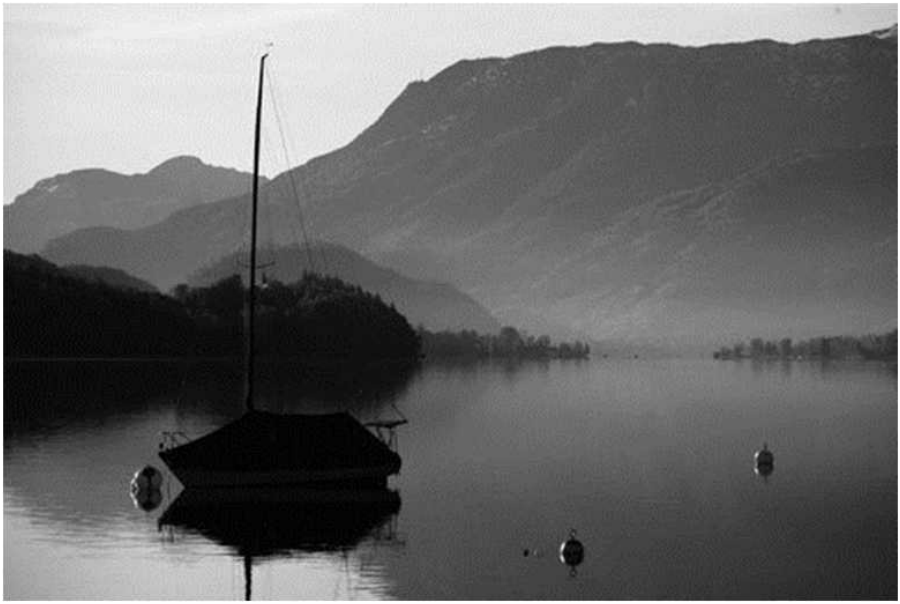
В Штробле мы планировали погулять до следующего рейса, но вышли, огляделись и через 15 минут загрузились обратно.

В Штробле маленькая центральная площадь с традиционным шестом посередине, в каждой местной деревне такой есть. Это универсальное приспособление: зимой - рождественская ель, весной - майское дерево, вот так и стоит это сооружение, сверху еще торчат еловые ветки, а дальше уже майская мишура.

Летом тут кипит пляжная жизнь, а больше в Штробле делать нечего. Горы далековато, тут уже плоская поверхность земли, развлечений, кроме парохода, нет. В мае для пляжа не сезон, поэтому местные загорают прямо на мостах у своих лодочных гаражей вместе с собаками и котами.

Между Санкт-Гильгеном и Штроблем деревня Санкт-Вольфганг, берега там сходятся очень близко, издалека смотришь - вроде и озеро кончилось.

Безмятежность озера Вольфганг



Санкт-Вольфганг - туристическая столица, что заметно издалека: возвышаются над берегом башенки фешенебельного отеля. Здесь уже и магазинов больше, и цены чуть выше, и народу много по улочкам гуляет.

Здесь ресторанчики и пансиончики в резных домиках, у известной с давних времен церкви с аркадой.

Знаменитый отель «Белый конь», по имени которого назвали оперетту 1929 года, и принес известность Санкт-Вольфгангу.

А название свое и городок, и озеро получили по имени некоего отшельника, жившего в этих краях, к часовенке на месте его хижины в горах до сих пор стекаются паломники.

В городке один резной домик сменяется другим, все с видом на озеро, крохотные площади, оленьи рога на стенах и фонтаны от старых до современных.

Главное, ради чего сюда приезжают из других мест, - Шафбергбан: час карабкается туристический поезд на гору и час ползет оттуда, даже у пароходика озерного здесь две остановки, сначала - станция, а потом -центр.

Поезд уходит на вершину горы Шафберг. А там - прекрасные виды и пешеходные тропы.

Так целый день по озеру и катались, выходя, где понравится. На обратном пути спустился на воду вечерний туман, бесшумно рассекали воду лебеди, облака собирались возле горных вершин. И вот уже появляются по ходу кораблика склоны нашей горы Звольферхорн и колоколенка с россыпью домиков.

Наш Санкт-Гильген живой и милый, в чаше между озером, горой и альпийскими лугами, до такой степени яркими и

живописными, что режет глаз.

Дерево в центре деревни взято в деревянный круг, вечером там часто усаживаются местные старички кофе попить, посудачить.

Есть здесь и дорогой рыбный ресторан, куда приезжают в конце дня на астон-мартинах и прочих поршах седые джентльмены лет под восемьдесят с не менее седыми подругами лет под семьдесят в коротких юбках. Прямо на набережной у ресторана стоит аквариум, где горные и озерные форели плавают, а посетители выбирают себе ужин.

Много чего есть в деревне: и курортная пиццерия-мороженое-кафе, и дорогой отель - бывший замок, и дом, где родилась мать Моцарта и всю жизнь прожила его сестра.

Через деревню речка течет, а по ней важные утки с потомством плавают.

Но главное - это горы. Местный Звольфернхорн всего полуторатысячник, но какие виды открываются с него на далекие шапки баварских и тирольских гор!

Стоишь, смотришь вдаль со смотровой площадки - и находишь двух- и почти трехтысячники по указателям и по названиям на карте: вон -Вацман, который над Кёнигзе, вон - самая высокая гора Хохкёниг, а вон там - ледники Дахштайна...

Меня даже накрыло ощущение потери: куда ж теперь-то ездить, что смотреть после такого!

Внизу, на озере, несмотря на май, жара 30 градусов, а здесь, среди снегов, катаются лыжники, над озером парят дельтапланеристы.

И застыли в молчании бесконечные горы.

Зальцбург в пелене дождя

Собрались мы в Зальцбург в тот день, когда по прогнозу должен лить дождь, температуру обещали около +19 °С, после жары последних дней. Небо уже с раннего утра было серым, вершины гор скрывали лохматые туманные облака, дождик то мелко накрапывал, то вообще прекращался.

Но как только вышли из автобуса на Мирабель, он вдруг полил с такой силой, словно нас и дожидался.

И получилась у нас прогулка под зонтом, который не спасал под порывами неожиданно холодного ветра, а градусник на углу показывал всего +10 °С.

Туман закрывал горизонт, быстро мчащиеся воды Зальцаха казались свинцовыми.

Туристов это не отпугнуло, под зонтами и непромокаемыми накидками сновали туда-сюда японцы и немцы, американцы и реже попадающиеся русские пары.

Зальцбург был серым. Но это был не грустный промозглый осенний цвет, а благородный жемчужно- и холодно-перламутровый серый, серебро и платина.

Но серый цвет вдруг становился теплым и приглушенно золотым, словно старые фото с эффектом сепии...

Зальцбург

И не было смысла в такую погоду ни в мокрой карте, ни в путеводителе, ни в прогулках по садам Мирабель, ни в Августинском монастыре на горе с их знаменитой пивоварней.

В первом же попавшемся сувенирном магазинчике, дрожа от холода, я купила себе молодежную толстовку с начесом, натянула по самые глаза капюшон плаща, забилась, насколько можно, под походный зонтик, и пошли мы куда глаза глядят, а вернее, куда ноги поворачивают, потому что в пелене дождя под сползающим на нос капюшоном глаза почти ничего не видели.

И все же... Мы бродили по улицам и площадям старого города, похожим на залы огромного дворца: выходишь из одного зала и попадаешь в другой, а там переходы с ажурными решетками, башни и купола, фонтаны и фонтанчики и серая громада крепости, еле заметная в пелене дождя и тумана.

Там, наверху, ветер был настолько сильным, что редкие группки людей, перебегая от арки до крытого перехода, только нос высовывали, чтобы взглянуть на окрестности, и снова прятались под крыши. Туман наползал, и в нем скрывались и небо, и далекие горы, и противоположные холмы.

И только утки в своем игрушечном домике у выхода с фуникулера радовались дождю.

Мокли под плащами извозчики, туристы прятались под поднятым пологом карет, и лишь лошади, не обращая внимания на дождь, выполняли свою монотонную работу.

Ярким пятном в благородной палитре сиял красками и блестками рождественский магазинчик, работающий круглый год, ему вторил алым цветом магазинчик моцартовских конфет и всевозможных сувениров.

А народ, сталкиваясь зонтиками и ежась в плащах и куртках, бесконечной толпой лился по узким улочкам среди готических вывесок Макдоналдсов и Зар.

И мне показалось, что в этом больше юмора, чем дани традициям.

А вот и Фемида - кто еще может так радостно взмахивать витым мечом, держа весы в другой руке? Конечно, это просто старый символ гильдии не то ювелиров, не то еще кого. Но для меня это была Фемида, получающая удовольствие от своей работы и отнюдь не закрывающая глаза. а разве не так это происходит в современном судопроизводстве?

Долой повязки с глаз, да здравствуют пурпур, золото и серебряные крылья!

Мы выпили граппы в итальянском ресторанчике, потом согревались капучино, мы подкрепились штруделем, глядя, как народ вокруг уминает знаменитый нокерльн - огромное взбитое чудо - десерт пастельных тонов в гигантских тарелках.

* * *

Раньше я с удовольствием гуляла по старым кладбищам.

Но с тех пор как стали уходить близкие и список «за упокой» стал приближаться размерами к списку «за здравие», все удовольствие пропало. Кладбищ я стала избегать, и настроение у меня там портится.

Здесь же, нырнув в очередную ажурную калитку, я замерла от восторга на старинном кладбище Зальцбурга, где часовни вырастали из горы, а мокрая зелень деревьев сияла на фоне ажурных крестов и старинных статуй.

Я гуляла по мощеным аллеям в поисках могилы Парацельса. Да-да, того самого, Филиппа Ауреола Теофраста Бомбаста фон Гогенхгейма по прозвищу Парацельс, чье имя покорило меня когда-то в старом детективе братьев Вайнеров. Тогда, в детстве, я искала в энциклопедиях, кто ж такой этот загадочный древний лекарь с таким фантастическим именем.

А оказалось, что могила Парацельса не здесь, а на кладбище Святого Себастьяна, на другом берегу, увы.

Потом мы снова отправились кружить по улочкам и площадям в платиновом и бежевом городе под потоками холодного ливня...

В аркадах и колоннах отдыхали от дождя туристы, а пристроившийся там же старичок играл на клавесине.

И вдруг над серебряным городом, над его куполами и дворцами, над мокрыми бальными залами его площадей полился звон колоколов.

Он смешивался с шумом дождя, с яркими пятнами цветов в открытых окошках епископского дворца, перекрывая гомон туристов. И неожиданно, вопреки расписанию в путеводителе, сверху, словно из темных туч, ударил глубокий и густой звук органа из крепости.

Так что же такое Зальцбург? Бережно хранимый набор старых открыток с видами города, куда так хочется вернуться.

Австрийские сказки

После австрийского путешествия я уже не удивлялась, как раньше, как это австрийцы и немцы способны писать прекрасную музыку, романтические стихи и волшебные сказки.

Достаточно было пожить неделю в маленькой деревне у озера, и все становилось понятно.

А пройдя немного по лесной тропинке туда, где смыкаются кроны деревьев и бродят странные пушистые звери, сразу поверишь, что именно здесь когда-то жили гномы и драконы, в пряничном домике поджидала малышей старая колдунья, а вон с той башни замка свешивались золотые волосы Рапунцель.

Не может быть реальной крохотная деревня, полностью спрятанная под старыми деревьями на берегу маленького озера!

Перечитала я и братьев Гримм, и Гофмана и поняла, что немецкие сказки абсолютно совпадают с народными австрийскими, только двенадцать братьев-лебедей становятся семью воронами, и совсем по-другому зовут спящую красавицу в заколдованном замке.

Сказки братьев Гримм сильно адаптированы для детей, на самом деле в оригинале они достаточно мрачные.

И вообще, говорят, что не принц пробудил поцелуем спящую красавицу, а некий женатый король периодически навещал ее в заброшенном замке. А проснулась она не от поцелуя, а от укуса в грудь рожденного ею во сне младенца.

Но не будем циниками! Мы же о сказках, тем более волшебных.

А то поверим в суровую правду жизни, и не останется шанса на существование ни у влюбленного в толстую мельничиху дракона, ни у гномов, охраняющих свои сокровища высоко в альпийских горах...

Или у скрытого волнами озера подводного леса.

* * *

Лес у известного горнолыжного курорта Кицбюэль был уж очень хорош.

И два крестьянина вели долгий судебный процесс, выясняя, кому же лес принадлежит.

В конце концов один из крестьян, уставший от бесконечных тяжб, подкупил судью, и тот вынес решение в пользу этого самого крестьянина. Хотя по всем документам дело шло к концу и лес принадлежал вроде как его оппоненту.

Обиженный крестьянин долго вопил, стенал и рассказывал всем вокруг, как несправедливо решение, как обидели его в суде

и как все несправедливо в этой жизни.

Достал он своими воплями и жалобами своего соперника, и тот, не выдержав, крикнул в сердцах:

- Если я незаконно получил лес, то пусть заберет его дьявол, и пусть он провалится под землю!

И не успел он закончить, как набежали тучи, случилась страшная гроза, и черные волны появились ниоткуда. Лес был буквально за минуты смыт под землю.

Говорят, что в ясные дни, когда вода в озере спокойная и гладкая как зеркало, где-то далеко в глубине озера можно различить верхушки старого леса.

* * *

А вот очень грустная сказка.

Жила в одной деревне девочка, которая любила сидеть на крылечке дома с кусочком хлеба и чашкой молока...

Стал приползать к крылечку уж, и девочка с радостью делилась с ним и молоком, и хлебом.

Они настолько подружились, что девочка каждый день выходила на крыльцо, кормила ужа и разговаривала с ним.

И однажды уж раскрыл девочке тайну своих сокровищ: один за другим приносил он ей маленькие драгоценные бусинки из своих горных кладов. Девочка прятала бусинки в карман и с каждым днем становилась более веселой и счастливой.

В один далеко не прекрасный день мать вышла на крыльцо и в ужасе увидела змею на коленях у девочки.

В отчаянии, боясь за жизнь своего ребенка, она схватила ужа за хвост и стала бить о булыжники на дороге, пока он не умер.

И в тот же миг девочка заболела. Ей становилось все хуже и хуже, и однажды утром мать увидела, как ласточки и малиновки принесли на крыльцо высохшие опавшие листья.

В тот же день девочка умерла.

* * *

Чтобы отвлечься от грустного, расскажу о таинственном.

Множество сказок и легенд связано с горой Унтерсберг, возвышающейся над Зальцбургом.

Говорят, что горные карлики - гномы - вырыли там множество пещер, в которых спрятаны волшебные клады, собственно, с этим и связано появление сада гномов в садах Мирабель.

А еще там водятся демоны, дикие собаки-оборотни, добрые и злые волшебники. Смесь христианства и язычества окружает гору Унтерсберг.

Но гора скрывает еще один секрет: до сих пор передаются из уст в уста городские легенды о пропавших там туристах, гуляющих парочках и даже целом свадебном оркестре. Рассказывают о существующем там временном портале, о связи между мирами и измерениями, даже Далай-Лама как-то назвал гору «Спящим драконом».

Самая красивая легенда связана с Карлом Великим (по другим источникам - с Фридрихом Барбароссой).

Говорят, что спит император в горе Унтерсберг, в окружении своего двора, верных советников и рыцарей.

Он сидит, спящий, у огромного стола из мрамора, и только борода его растет, миллиметр за миллиметром, потихонечку обвиваясь кольцами вокруг стола.

Время от времени император просыпается и отправляет посыльного -посмотреть, летают ли вокруг горы вороны. И если они летают, император снова спокойно засыпает.

Спать он будет, пока не обовьется борода вокруг стола три раза.

И тогда восстанет великий император, наденет доспехи, соберет своих рыцарей, выйдет из горы Унтерсберг и придет в Вальзерфельд, у Зальцбурга, и начнется Судный день...

Кухня Зальцкаммергута

Самый большой успех в кулинарии приходит тогда, когда удается примирить желудок с воображением.

Хосе Мануэль Фаярдо

Пансион в Санкт-Гильгене носит имя своего хозяина. А зачем придумывать красивые названия, когда имя Вилли здесь все знают благодаря его кухне. Кормят здесь на убой, со всем радушием, которое только можно себе представить.

В романах часто пишут: «Внизу, как в чаше, раскинулось озеро». Вот именно так - в чаше между горами - нам и открылось впервые озеро Вольфганг. Машина остановилась вверху, на трассе, а внизу, утопая в зелени, разбежались деревянные домики, над которыми виднелась колоколенка кирхи.

Спустились к самому озеру, к забронированному пансончику на самом берегу и. поцеловали запертую дверь.

Я заглянула в соседнее кафе, благо столики стояли прямо здесь, на площади, спросила, не знает ли кто, как нам попасть внутрь.

- А у них выходной сегодня, ну, попробуйте, постучите, - порадовали в ответ.

Я поднялась по деревянным ступенькам на террасу к беленой двери и увидела прикрученный к ручке толстый конверт, на котором было написано мое имя. Вскрыла, послание гласило:

«Дорогая Джулия! Сегодня у нас выходной, и я приношу извинения, что вас не встретили, здесь ключ, ваш номер на втором этаже. Ждем вас завтра в 8 утра на завтрак! С приветом и наилучшими пожеланиями от всех - Вилли».

Вот так, по-деревенски, нас еще нигде не встречали! Открыли дверь, поднялись в номер, где нас ждали две бутылки пива, тарелка с фруктами и шоколадками и букет садовых роз, открыли дверь на балкон - и ахнули. Там площадь маленькая, заканчивающаяся озером, утки и гуси мимо балкона пролетают, лебеди скользят по воде.

На следующее утро мы спустились на завтрак и попали в объятия Вилли в белом колпаке и поварском халате и его веселой жены Аннемари. Ох, как там кормили и как радовались постояльцам!

Как только мы приехали, слегка растерялись: вместо привычных «таг» или «морген», доносящихся отовсюду в Вене, мы слышали что-то вроде «гурргррр», отвечали соответственно - то «ухррр», то «угумррр». И все были довольны.

Вскоре узнали, что здесь в ходу чисто тирольские фразы, а

здороваются и прощаются словами «Храни Бог» или «Бог с вами» - и мы тоже стали резвенько повторять-рычать: «Гррррюс Готт». Здесь, в Зальцкаммергуте, многие считают себя тирольцами, даже в Зальцбурге.

Санкт-Гильген

Пансиончик наш деревянный, простенький, сидишь в обед за столиком на улице за деревенским плетнем, озеро рядом синеет, а по соседству -дом Моцарта.

Вилли подтаскивает то супчик с блинными лентами, то фрикаделищу гигантских размеров в бульоне.

А потом мне шепнули, что его тезка, немецкий канцлер Вилли Брандт, у которого неподалеку здесь, на австрийском озере, был дом, специально приезжал в пансиончик Вилли, чтобы поесть его гуляш. Потому что такого гуляша, как готовит Вилли, нет нигде в округе.

А секрет гуляша Вилли никому не выдает! Но... женщины есть женщины, и разве может одна скрыть тайну от другой! Вот и нашла я себе шпионку на кухне Вилли, а потом и он расщедрился, я ж не конкурент, ресторан на озере не открою, да и вообще, разве у меня получится такой гуляш, как у него, из мяса коров с альпийских лугов да на воде из горных рек.

Но мы же попробуем, не удержимся, правда?

Оказывается, до сих пор я все делала неправильно, и мясо для гуляша не должно быть идеальной вырезкой. Как раз наоборот. Для настоящего гуляша из Зальцкаммергута нужны жесткие куски говядины с большим количеством соединительной ткани, в ней - коллаген и жир. И если готовить гуляш очень

медленно, то коллаген превратится в желатин, делая мясо нежным, а соус - густым и насыщенным.

Здесь берут мясо с самой задней, ближней к хвосту части, Wadschinken, но разрешается брать и из плечевой, и даже с коротких ребер.

Готовят гуляш заранее, он получит нужный вкус лишь через два дня. Желательно эти два дня его не трогать и не разогревать, а затем хранить в холодильнике не больше недели, а разогревать желательно только раз в день.

Гуляш от Вилли из Зальцкаммергута

Ингредиенты:

• 1 кг говядины

• 800 г золотистого лука

• V ст. л. сушеного майорана

• V ст. л. тмина, сухого или свежего, он обязателен и ничем не заменяется!

• 1 ст. л. (20 г) томатной пасты или мякоти томатов

• 4 ст. л. (30 г) сладкой красной венгерской паприки

• 1 ч. л. молотого острого перца или щепотка кайенского перца (по желанию)

• V ст. л. уксуса (любого)

• % ч. л. мелкой морской соли

• 2 лавровых листа (по желанию)

• Оливковое масло или любое растительное масло

Обязательное условие: *большой глиняный или чугунный горшок с крышкой.*

Нарезаем говядину на кубики по 5-6 см. Обрезаем только толстый наружный жир, если есть. Внутренний жир будет выделяться во время приготовления, что делает говядину нежной, а соус - гладким и густым.

Чистим лук и разрезаем его пополам вдоль. Нарезаем на тонкие полумесяцы, чтобы все они готовились равномерно.

Нагреваем 1 ст. л. масла на дне горшка, добавляем говядину и, периодически переворачивая, даем подрумяниться около 5-10 минут.

Секрет: мясо кладем не все сразу, слоями, а по очереди, чтобы обжарилось равномерно, столько мяса, чтобы покрыть дно, но не больше. Иначе оно не приобретет нужный цвет! Если необходимо, можно увеличить количество масла.

Перекладываем подрумяненную говядину на тарелку и ставим в сторонку. Накладываем следующие куски в обжарку.

Добавляем столовую ложку масла и лук в горшок. Тушим 8-10 минут на сильном огне, постоянно помешивая. Уменьшаем огонь до среднего и тушим, пока лук не станет золотисто-коричневым и мягким, часто помешивая, около 15 минут.

Свежий майоран и тмин измельчаем как можно мельче. Сушеный стараемся раздавить ступкой или даже измельчить в кофемолке. (Вилли давит их острым ножом, сбрызнув разделочную доску маслом, тогда травки не разлетятся по сторонам.)

Добавляем томатную пасту, майоран, тмин и паприку к луку.

Аккуратно перемешиваем около 20 секунд. Дольше нельзя, иначе паприка станет горькой. Совет: все, кроме паприки, тушить с луком, перемешивая около 1 минуты и только потом добавить паприку на несколько секунд.

Сразу добавляем уксус, а затем чашку (240 мл) воды. Хорошо перемешиваем и даем луковой смеси тушиться, пока почти вся жидкость не испарится, около 15 минут. Выключаем огонь.

Добавляем еще одну чашку холодной воды, перемешиваем блендером (погружным) - соус приобретет ярко-апельсиновый цвет.

Добавляем в кастрюлю соль, лавровый лист и говядину, сливаем все, что натекло с мяса, в тарелку. Перемешиваем, накрываем крышкой и оставляем на медленном огне на 3 часа. Соус станет темным и загустеет. Через 3 часа подсаливаем по вкусу.

Теоретически блюдо готово. Но! Сглатываем слюнки, даем остыть и убираем в холодильник на 2 дня.

Подаем с кнедликами.

Это очень вкусно!!!

Рулеты из говядины с картофельным пюре, Rinderbrötchen mit Kartoffelpüree

Ингредиенты:

• 4 говяжьих шницеля (с небольшим количеством жира и без сухожилий)

• 1 морковь

• 4 маринованных огурчика

• % стебля сельдерея

• Веточка петрушки

• 150 г нарезанного кубиками шпика

• 250 г нарезанного кубиками лука

• Немного неострой горчицы, соль, перец

• V стакана говяжьего бульона

• 0,5 л красного вина

Отбиваем мясо, намазываем горчицей и приправляем солью и

перцем.

Нарезаем морковь, сельдерей, огурчики, шпик и корень петрушки и кладем на мясо.

Сворачиваем и закрепляем зубочисткой или связываем нитью.

Нагреваем масло и поджариваем рулеты, вынимаем их и засыпаем луком.

Наливаем красное вино и бульон в сковороду, нагреваем.

Снова добавляем рулет в сковороду и тушим около 1 часа до готовности. Затем вынимаем рулеты и протираем соус для однородности через сито.

Подаем политые соусом рулеты с картофельным пюре или кнедлями.

Форель по рецепту из Зальцкаммергута, Forelle ab Salzkammergut

Ингредиенты:

• 4 куска филе форели, по 150 г каждый
• Соль, перец
• Мука для присыпки
• 2 ст. л. оливкового масла
• 1 ст. л. сливочного масла

Для кнедля-кармашка

• 250 г муки
• 2 целых яйца и 2 желтка
• V ч. л. соли
• 300 г картофельного пюре
• 250 г плавленого сливочного сыра
• Соль, перец
• 1 горсть мелко нарезанного дикого чеснока
• 125 мл оливкового масла
• 1 яйцо для смазки

Для соуса из спаржи

• 8 стеблей спаржи
• Оливковое масло
• Сметана
• Соль, перец, немного лимонного сока

Для кнедля

Смешиваем муку, яйца, желток и соль и вымешиваем до получения однородной массы. Для начинки смешиваем пюре со сливочным сыром, желтком и приправляем солью и перцем.

Мелко режем чеснок и смешиваем с оливковым маслом.

Формируем из теста кружочки шириной 10 см и смазываем их

яйцом. В серединку кладем немного начинки и сворачиваем мешочки, как у вареников, сжимаем краешки, чтобы не развалились.

Осторожно опускаем в кастрюлю с кипящей подсоленной водой и варим около 5 минут, стараемся, чтобы кармашки не развалились. Осторожно вынимаем и поливаем чесночным маслом.

Для праздничного изыска

Берем 8 стеблей спаржи, отвариваем до готовности, заливаем оливковым маслом и подсаливаем.

Теперь добавляем немного сметаны, соли и перца и сбрызгиваем лимоном, смешиваем соус в общую массу миксером.

Этот спаржевый соус подается к форели с кармашками-кнедлями.

Форель

Смешиваем муку, соль и перец по вкусу, обваливаем кусочки форели и отправляем на сковороду с разогретой смесью сливочного и оливкового масла сначала на сторону шкурки, потом на сторону филе.

Выкладываем на тарелки, добавляем кнедлик-кармашек, поливаем соусом из спаржи.

Традиционные клецки, НосНЬегдИаиз

Ингредиенты (на 4 человека):

- 250 г муки
- 20 г сливочного масла
- 125 мл воды
- 1 щепотка соли
- 1 щепотка перца
- 1 щепотка мускатного ореха
- 3 яйца
- % стакана говяжьего бульона
- 200 г сыра типа гауда
- 1 луковица

Готовим как обычные наши домашние клецки.

Готовим тесто на разделочной доске, осторожно мокрыми руками или ножом соскабливаем небольшие кусочки в кипящую подсоленную воду.

Когда наши клецки сварились, выкладываем их на сковороду к обжаренной мелко нарезанной луковице, добавляем говяжий бульон и 200 г натертого на крупной терке сыра типа гауда, приправляем солью и перцем и тушим до выпаривания бульона, чтобы клецки чуть-чуть поджарились. Можно добавить острого или копченого сыра для лучшего вкуса.

Жареные свиные эскалопы, Dachsteinschnitzel

Ингредиенты:

• 8 отбитых свиных эскалопов
• 1 яйцо
• 1 ст. л. крупнозернистой горчицы
• V стакана сливок
• Панировочные сухари
• 80 г сливочного масла

Кладем *горчицу в миску, разбавляем сливками, добавляем яйцо и щепотку соли. Хорошо перемешиваем, чтобы получить однородный соус, в который вы будете погружать кусочки мяса по одному. Затем обваливаем мясо в сухарях, повернув эскалопы несколько раз, чтобы панировка хорошо прилипала.*

Растапливаем 80 г сливочного масла в большой сковороде, укладываем эскалопы, обжариваем с обеих сторон, оставляем на медленном огне до готовности мяса.

Выкладываем на пергамент, чтобы ушло лишнее масло, раскладываем по тарелкам, укладывая на каждый эскалоп кусочек маринованного перчика. Подавать горячими с салатом и брусничным вареньем.

Маринованная радужная форель, Eingelegte Regenbogenforelle

Ингредиенты:

• 2 куска очень свежего филе радужной форели (около 200 г каждый) без костей
• 10 г морской соли
• 5 г сахара
• 40 г оливкового или другого растительного масла
• 1 ст. л. мелко нарезанного укропа
• 3 горошинки перца
• 2 ягоды можжевельника
• 1 веточка свежего орегано (или сушеного)

Для приготовления маринада в ступке измельчаем соль с сахаром, нарезанным укропом, перцем, ягодами можжевельника и орегано, вливаем масло и хорошо перемешиваем.

Кладем филе рыбы в емкость для маринования кожей вниз.

Заливаем маринадом рыбу и хорошо втираем.

Накрываем форму льняным полотенцем и маринуем в прохладном месте 2 дня.

Перед подачей нарезаем острым ножом тонкими ломтиками.

Подаем с зеленым салатом, с горчицей, хреном и ломтиками

обжаренного хлеба.

На подготовку уходит ровно 10 минут!

Заметим, что по этому рецепту можно также мариновать другие виды рыб: сельдь, скумбрию, лосося и т. п.

Сырно-картофельный супчик, Казе-КагіоТТеІ-Бирре

Ингредиенты:

• 500 г нарезанного очищенного картофеля
• 100 г сыра типа эмменталь
• 170 г копченого бекона
• 100 г лука-порея, мелко нарезанного кубиками
• 80 г сливочного масла
• 1 л говяжьего бульона
• V стакана белого вина
• 1 ч. л. тмина
• V ч. л. майорана
• 250 мл сметаны
• 250 мл густых сливок
• Соль, перец, немного сахара
• 2-3 зубчика чеснока, мелко нарезанные кубиками, зелень (от рукколы до укропа)
• Чуть-чуть лимонного сока

Обжариваем бекон и откладываем в сторону.

Растапливаем сливочное масло и обжариваем 200 г картофеля с луком. Добавляем воду и белое вино, доводим до кипения.

Добавляем сметану, сливки, сыр и хорошенько проминаем или вилкой, или ручным блендером в кастрюльке в однородное пюре. Добавляем травы, специи, чеснок, бекон и оставшуюся нарезанную картошку и варим в течение 15 минут.

Украшаем луком-пореем и подаем горячим, сбрызнув лимонным соком.

Творожно-малиновый торт, Topfenhimbeer-Schnitte

Ингредиенты:

Для торта

• 6 яиц (желтки и белки разделены)
• 250 г сахара
• 250 г муки
• 1 ст. л. разрыхлителя
• По 125 мл масла и воды

Для творожно-малинового слоя

• 500 г творога

• 250 г сахара

• 8 г желатина

• 500 г малины

Смешиваем половину сахара с яичным белком и взбиваем до образования пены.

Вторую половину сахара взбиваем с желтками до кремообразного состояния.

Медленно добавляем водно-масляную смесь к желткам, перемешивая до полного смешивания.

Осторожно добавляем муку и яичные белки.

Выпекаем при 175°С в течение 15 минут.

Далее делаем творожный крем, смешав творог, сахар и желатин. Распределяем по запеченному верху торта и даем застыть.

Разогреваем малину, делаем из нее пюре и поливаем торт.

Суп с блинчиками, РгіНаІепвирре

Мой любимый простой и очень вкусный супчик, а главное, что и делать ничего не надо особо!

Этот суп известен в Баварии под названием Пабіезырре, или креп-бульон.

Нам нужны говяжий или куриный бульон, зеленый лук и испеченные привычным для вас способом недрожжевые блинчики (не сладкие).

Блинчике режем на тонкие длинные полоски и опускаем в тарелку с горячим бульоном. Сверху посыпаем зеленым луком. Все!

Ингредиенты для блинчиков (на 4 порции супа):

• 2 средних яйца

• % стакана молока (160 мл)

• 100 г муки

• 1 ч. л. сахарной пудры

• 1 щепотка соли

Просеиваем муку, затем добавляем сахар, молоко, яйца и щепотку соли.

Хорошо перемешиваем ингредиенты, пока не получится жидкое тесто. Убедитесь, что в нем нет комочков муки. Нагреваем антипригарную сковороду, смазываем каплей масла и выпекаем блинчики.

Блинчики сворачиваем все вместе и острым ножом режем на

полоски.

Альпийские деревни Зальцкаммергута

* * *

Тироль, пожалуй, самый красивый регион Австрии, а вместе с Зальцкаммергутом - это воплощение альпийской мечты, австрийский, баварский и итальянский дух в одном флаконе, высокие вершины под снежными шапками гор и нескончаемые озера, старые крепости и пряничные домики, тяжеловесное изящество Зальцбурга и таинственное очарование Инсбрука. Это музыка Моцарта и конные экипажи, простая еда на горных фермах и изысканные десерты в кофейнях. В Австрию хочется приезжать снова и снова, отдыхая от суеты больших городов среди альпийской природы, путешествуя на пароходике по винным деревням долины Вахау или на велосипеде по виноградникам Штирии, кружа под музыку вальса по бульварам Вены или ныряя в чистые воды озер Каринтии.

Но в этот раз у нас только маленькие каникулы, прогулка по соседу и самому близкому родственнику северной Италии - австрийскому Тиролю.

Поэтому пора возвращаться. К красотам, историям, блюдам и винам северной Италии!

Неизвестный Пьемонт: между горами и озером

Мама Карла и синьор Идравлико

Сверху, со скалы, на которой расположился парк разрушенной Наполеоном крепости Борромео, старый центр Ароны - как на ладони. Арона отличается от остальных туристических городков в три улицы, это живой пьемонтский город на берегу озера Маджоре.

- А дальше нельзя, пешеходная зона, - сказал водитель такси. И загремели чемоданы по булыжникам.

Маленький центр Ароны закрыт для автомобилей, и если долетают сюда какие-то звуки, то издалека. Пароходик погудит, колокола церквей бьют, а их по соседству не меньше четырех.

Открылись кованые ворота, и мы оказались в небольшом дворике, изумленно уставившись на современный стеклянный лифт прямо посреди двора, боком приткнувшийся к средневековому дому. Сложно с покупками на 3-4-й этаж средневекового строения подниматься, тем более что и лестницы железные не внутри дома, а снаружи, над двором, ярусами. Вот и поставили это монстрище.

Наша двухкомнатная квартирка оказалась нулевым этажом со двора, и двери открывались прямо сюда, во дворик, где проходила вся жизнь и жильцов, и поваров соседней остерии. А с другой стороны мы оказались на втором этаже над булыжной средневековой улочкой. Торговый квартал, озеро, старинная народная площадь - Пьяцца дель Пополо -все в полутора минутах под горку.

Арону выбрали для жилья сознательно - это живой жилой городок, пароходики идут по всем направлениям, Анжерский замок на противоположной стороне озера живописен, да и своя крепость имеется над городом, хоть и в руинах.

Одним Арона, как и в целом озеро Маджоре, расстроила: здесь больше не найдешь ни лавочки зеленщика, ни магазинчика мясника.

Все на Маджоре подчинено вкусам туристов, и вчерашние лавочки превращаются в обувные или сумочные бутики. Рынок, конечно, диктует свои условия, но это же не мешает популярным туристическим городкам соседней Лигурии! Даже в бедной южной Пулье, где в магазинах не сыщешь сырно-колбасного великолепия центральной Италии, лавочки присутствуют, а вот на Маджоре пропали.

- Раз в неделю приезжает рынок, там и покупаем, - вздохнула синьора Карла, хозяйка нашего жилья. - Или в супермаркет ходим. Нет больше лавочек.

Как же это грустно... исчезла одна из важных составляющих итальянской жизни. И никакие красоты этого не исправят.

Разве сравнить супермаркет с особым миром маленьких лавочек, где мясник краснеет, услышав, что его котлеты выше всяческих похвал, покупатели советуют, какой соус лучше всего приготовить к только что купленной домашней пасте, или, покупая помидоры, успеваешь обсудить все местные новости с пожилой хозяйкой прилавков.

Праздник горных каштанов

Но колорит пришел, откуда не ждали.

Сначала возникли проблемы с интернетом, которые «синьор ди вайфай» (по выражению нашей хозяйки) по телефону разрешил моментально. Но одно то, как назвала его Карла, чего стоило! Теперь так обзываются у нас между собой и российские коммунальные спецы: синьор элеттрико да синьор вайфай.

Карла все время вертелась как белка в колесе, типичная итальянская «мамма», которая кормит завтраком семью, провожает мужа на работу, а детей в школу, потом на уроки рисования или плавания, а потом надо готовить обед, а потом ужин, и встречали мы нашу синьору то во дворе, то на соседних улочках постоянно. То в магазин бежит, то старшего встречает, то младшего на английский ведет. При этом она успевала завалить нас идеями прогулок, расписаниями автобусов и корабликов, спрашивала о впечатлениях.

Через пару дней, вернувшись с прогулки, мы вдруг обнаружили, что в ванной комнате воды по щиколотку. Всполошившись, прибежала синьора Карла, всплеснула руками, тут же был поднят по тревоге «синьор идравлико» (сантехник), который обещался быть к пяти вечера. Мы мужественно пообещали быть к этому часу дома.

Ровно в 5 - бывает же такое в непунктуальной Италии! - в дверь позвонили. Рядом с Карлой во дворике стоял седенький старичок лет семидесяти с потрепанным чемоданчиком в руках. Карла ворвалась как вихрь, тараторя на ходу и снова всплескивая

руками.

«Синьор идравлико» не вошел. Он помялся, несколько раз вытер ноги о входной коврик, спросил, как положено: «Пермессо?» (разрешите?) и на мое положенное: «Аванти!» (входите) кашлянул, еще раз вытер ноги и степенно прошествовал в ванную.

В течение 30 минут поиски протечки не увенчались результатом. Ее просто не было. К ползанию под раковинами, простукиванию труб и прочим работам присоединились даже мы. Все напрасно, вода взялась ниоткуда и в никуда исчезла, причем на всю неделю нашего проживания, как и не было потопа.

Но! За время ползания и простукивания я услышала три рецепта местной кухни, мы получили советы, куда лучше отсюда съездить, причем при упоминании Домодоссолы и горных деревушек Карла и «синьор идравлико» выпрямлялись, возмущенно переглядывались и горячо убеждали нас, что делать там нечего, ничего нового по сравнению с озером мы там не увидим. О, как они ошибались!

- Может, у тебя привидение водится, дом-то старинный? - спросила я Карлу. Она рассмеялась:

- Да я только за, представляешь, сколько туристов приедет? Но увы, нет у меня привидений.

Торговые улочки Ароны

Что ж, будем думать, что это какой-нибудь дух озера перепутал направление и вылез в нашей раковине, перепугавшись

больше нас и исчезнув бесследно.

Всю неделю мы катались по округе, возвращаясь в Арону на обед и тихий час, после чего снова куда-то отправлялись. Так прошла неделя, и в воскресенье мы задумались, не остаться ли в городке, чтобы отдохнуть и просто погулять по его набережным.

Не успели мы выйти из дома, затворить тяжелые ворота и отправиться по крутым улочкам вниз к озеру, как почувствовали в воздухе запах горящих дров, чего-то восхитительно жареного и, пойдя на запах, очутились на центральной площади, где вовсю развернулась «феста ди кастаньи делла монтанья» - праздник диких горных каштанов.

Серьезные немолодые дяденьки в зеленых майках и шапочках альпийских горцев только успевали жарить каштаны в огромных сковородах на кострах, подтаскивать их к прилавкам, где спешно двигалась казавшаяся нескончаемой очередь за горячей вкусностью в промасленных кулечках. Я не фанат жареных каштанов, но общая атмосфера с маленькими оркестриками, толпами народа с кулечками, запахами альпийских медов и вареньев, которые давали пробовать и продавали тут же, на набережной, захватила.

Вечером потухли костры, разошелся народ, и Арона снова опустела, порой здесь после шести вечера пары человек не встретишь на пешеходной торговой улице.

Загорелись желтые фонари, расселся по ресторанчикам народ на Пьяцца дель Пополо, в замке напротив задвинули засов на тяжелых воротах и зажгли огни, потянулся с озера туман, а само озеро стало темно-синим, как и небо над ним.

Отбивал время колокол на соборе, и город погрузился в обычную вечернюю расслабленную негу.

Вечерние сказки Анжеры

Соседний замок утром и вечером заливало солнце, и он сиял, как новенькая крепость из набора Лего. Замок доминирует над озером над городками и виден из Ароны как на ладони.

Анжера - маленький городок прямо напротив Ароны. Если Арона - это Пьемонт, то Анжера - уже Ломбардия.

Живет здесь 6000 человек. Городок небольшой, приятный и тихий, с виллами в глубине старых садов и невысокими более современными зданиями, красивыми аллеями вдоль озера, некогда любимым местом прогулок и встреч анжерской аристократии. Легко представить, как прогуливаются по желтой листве под темными кронами дамы с зонтиками и кавалеры в цилиндрах.

Плыть от Ароны до Анжеры, из Пьемонта в Ломбардию, 5 минут рейсовым пароходиком, чем и занимаются школьники, домохозяйки, служащие дважды в день.

В XIV веке Анжера потеряла свое значение, так как правящая в этих местах семья Висконти переметнулась в Арону. Так Арона до сих пор и осталась главной в этой части озера.

Среди красивых старых церквей Анжеры незаметной остается пещера с руинами святилища Митры, единственного на сегодняшний день найденного в Ломбардии.

Украшение Анжеры - замок Рокка Борромео. Хоть на рассвете, хоть на закате замок так и просится на открытку и виден издалека и с воды, и с суши.

Рокка до сих пор находится в собственности семьи Борромео, и посещение замка разрешено лишь с марта - апреля по октябрь (зависит каждый год от погоды и прочих обстоятельств).

Добираться до Рокка из центра города приходится по узким старым улочкам, потом по дороге, сначала широкой заасфальтированной, потом «проселочной» под огромными старыми деревнями, - вот уже и крыши Анжеры остались вдалеке.

Здесь есть все, что надо для любителей замков: и толстые крепостные стены, и зубцы, и ухоженный парк-двор, и старый парк с огромными деревьями вокруг, и виноградники на склонах.

Замок датируется XII-XIII веками. Со стен открываются прекрасные панорамы окрестностей, есть интересный музей кукол (можно фильмы ужасов снимать на закате, когда, кроме вас двоих, в замке никого нет -только куклы!), внутри замка красивые залы.

В Анжере ресторанчики и бары на каждом шагу.

После 18 часов в Анжере открывается «вечернее» кафе - Caffe

della sera (Corso Guglielmo Marconi, 87), где можно получить не только кофе, но и полноценный ужин и даже бесплатные закуски к бокалу вина или пива -happy hour.

Анжера и замок

Garage-drink food and shop (Via Francesco Baracca, 4, закрыто по средам) именно кафе, однако здесь не только кофе, но и чаю можно выпить. Прочих барчиков на центральных улицах тоже достаточно.

А на набережной стоит памятник... вилке. Гигантских размеров вилка воткнута в зеленую травку прямо на берегу озера.

Погуляв по замку вечером на закате, мы успели на последний кораблик домой, плыть по озеру не больше 5 минут, даже жаль - уж очень красивое зрелище представляла собой Арона в вечерней дымке.

Замок смотрится таинственно с набережной Ароны вечерами, когда опускаются синие сумерки и в окнах замка загораются огни.

Секретов здесь достаточно.

Легенда рассказывает, что пещера, где нашли святилище Митры, скрывает таинственную дверь, древние врата, невидимые до поры, которые открываются только раз в сто лет. Это проход в неизвестные миры, доступный лишь посвященным. Невидимые стражники охраняют врата от доступа в наш мир нежелательных гостей.

По легенде, и первоначальная крепость, на руинах которой построена Рокка, была создана жрецами-друидами для охраны

таинственных врат.

Здесь рассказывают печальную сказку о выборе между мечтой и ответственностью, о том, что порой мечты так и должны оставаться мечтами.

Однажды некий пастух, проходя по тропинке вдоль озера, увидел яркий свет, исходящий из пещеры. Он оставил овец и вошел, и увидел прекрасных женщин.

- Подойди, не бойся, сказала одна из них. - Подойди ближе. Присоединяйся к нам. Ты избран.

- Вы феи? - спросил пастух.

- Да, и раз в сто лет открывается дверь между нашим миром и вашим, и сейчас ты можешь присоединиться к нам.

Пастух колебался. Он смотрел на двери, открытые в прекрасный мир, на яркий луч света, который, словно ковер, стелился ему под ноги. Это была волшебная мечта.

Но на тропе ждали его овцы, которых он должен был вернуть в деревню. И пастух пожал печами и медленно пошел к выходу из пещеры.

- Подожди, - сказала фея, - чтобы ты не забыл о нашей встрече, я подарю тебе золотой колокольчик.

И свет погас, и пастух оказался в темной пещере с золотым колокольчиком в руках.

Он нашел своих овец там, где их оставил, и продолжил жить своей привычной жизнью. Лишь золотой колокольчик напоминал ему о том, что казалось просто сном.

Он часто проходил по той же горной тропе, но отверстие в горе было темным, и все оставалось как раньше. Пастух сам не понимал, зачем снова и снова старается пройти мимо пещеры, ведь он не жалел о том, что выбрал: здесь была его жизнь, его ответственность, были люди, которых он любил и которые любили его.

Лишь однажды он вспомнил слова феи: «Только раз в сто лет». И заплакал.

Красоты озера Маджоре

В первое утро нашего пребывания на озере Маджоре мы встали чуть свет, еще темно было, и отправились на пристань к первому пароходику.

- Нет-нет, этот в Анжеру, - билетерша махнула рукой куда-то в густой туман, полностью скрывший озеро, - ваш на Стрезу вон там.

Наш вынырнул из тумана через пять минут и осторожно пристал к берегу. Кроме нас, никто не поднялся на борт в этот ранний час.

Храбрый пароходик с двумя сумасшедшими туристами на носовой палубе рассекал туман, из которого изредка выплывали очертания то гор, то колоколен по краям озера.

Холод пронизывал насквозь осенние куртки, леденели руки с фотокамерами, но это приключение стоило того! Казалось невероятным, что к обеду, по прогнозу, воздух прогреется до 27 градусов.

Через час медленного вояжа сквозь туман он начал рассеиваться, и вокруг проявились деревни, холмы и далекие горы.

И вот Стреза, состоящая из трех улиц (преувеличиваю, ну, почти!) фешенебельных отелей, по сравнению с которыми какой-нибудь Гранд-отель ди Римини просто бедный родственник, и красивой набережной с умопомрачительными видами на Борромейские острова. Ради этого вида здесь можно было зависнуть на пару часов, не уходя с набережной. Большинство приезжающих на озеро в Стрезе и останавливается.

Борромейские острова - Изола деи Пескатори

Про виллы и парки, про монастырь Святой Екатерины на противоположной стороне озера можно прочесть в любом путеводителе и статье про озеро Маджоре. Панорама действительно прекрасна, и Борромейские острова впечатляют: Изола-Белла с дворцом Борромео и парком, и Изола-Мадре, и Изола деи Пескатори - рыбацкий остров с известными ресторанчиками.

Следующая остановка пароходика и местного поезда после Стрезы -живописный городок Бавено. В отличие от фешенебельной, но, на мой вкус, скучной Стрезы здесь нас ждал сюрприз.

Окруженный старинными улочками приходской храм Святых Гервасия и Протасия XI века очень хорош, и более поздние аркады, и римские надписи на остатках старых стен, из которых построен храм, интересны. Он кажется очень древним - дело не только в римских стенах, но и в атмосфере этого места.

«Этот монумент построен в вечную память Тиберия Клавдия Октавиана Августа», - гласит одна из надписей, оставшихся от римских времен, но чего мы никак не ожидали, что баптистерий относится к V веку. Не ждешь таких сокровищ посреди маленького городка.

Кстати, в Бавено побывала когда-то императрица Александра Федоровна.

По соседству с храмом живет музыкальная собака. Когда забили колокола, она начала подпевать, мелодично и нежно,

закрыв от удовольствия глаза и положив морду на перила балкона.

Именно в Бавено нас настиг озерный полуденный туман, похожий на туманы венецианской лагуны. Все стало неясным, словно влажная акварель, только что нарисованная художником, лишь верхушки леса ярусами поднимались вдали, чередуя оттенки серых тонов, от нежных до густых. А потом художник взял простой грифельный карандаш и четче прорисовал на акварели контуры старинных фонарей.

В отличие от венецианского, этот туман пришел надолго, даже на набережной Ароны пропали привычные виды на озеро и прочие городки, а крепость Анжеры совсем утонула в серой пелене. Несколько дней мы прожили посреди золотистого тумана, изменившего виды вокруг.

Из местных развлекалочек мы не попробовали две. Не поднялись по канатной дороге на гору Моттароне (не те здесь горы, не те, по сравнению с Тиролем и Гардой!) и не прогулялись на окраину городка, ко второй по высоте в мире (после статуи Свободы в Нью-Йорке) скульптуре гигантского Карлоне, или Святого Карло Борромео. Туда из Ароны несколько раз в день ходит туристический паровозик.

- Можно подняться по лестнице в голову гиганта и посмотреть на озеро через его глаза, - сообщила Карла, - но, по мне, так сомнительное удовольствие, с горы панорамы лучше.

Тут надо сказать, что «на гору» нас отправляли с первого дня и продавцы в кулинариях, и Карла, и «синьор идравлико». Мы кивали, поглядывая на кудрявую скалу прямо над площадью дель Пополо, соглашались и... не шли.

Но в последний день нашего пребывания в Ароне мы наконец-то поднялись «на гору», в парк крепости Борромео над городком.

До сих пор, не послушав советов, мы гуляли вечерами по красивым набережным, любовались озером, пили просекко в ранних сумерках на Пьяцца дель Пополо, напоминающей площади в хорватских городках, выходящие к морю.

А в последний день решились и поползли наверх по крутым лесенкам и дорожкам. И поняли правоту наших добровольных гидов!

Мы пили спритц за деревянными столиками паркового кафе между стенами и башнями разрушенной крепости Борромео, не просто кафе, а настоящей деревенской «массерии», старого каменного дома с деревянными ставнями. Несмотря на то, что на гору не так просто забраться, здесь вечером много народу, причем не только внутри, но и на улице большие деревянные столы все

заняты. Сюда приезжают семьями и компаниями ради тишины парка и великолепных видов на озеро. Мы гуляли по дорожкам и любовались панорамами озера, добрели до пруда с меланхоличными рыбинами и загона с дикими козлами. И даже Рокка Анжеры казалась отсюда ниже и меньше, чем она есть.

Озеро Маджоре не зря зовут одним из самых аристократических курортов Европы - здесь хорошо гулять, поправлять здоровье и любоваться панорамами, разглядывать лотосы в прудах и цветники в садах знаменитых вилл.

А мне для счастья нужны средневековые борги, без них оно не полное.

Жемчужины долины Оссола

В Домодоссолу - пограничный город, откуда начинается уже Швейцария и уходит «Лаго-Маджоре экспресс» через сто долин до швейцарского Локарно, мы отправились в субботу.

Чтобы с вокзала, куда приходят белые швейцарские поезда с красными крестами, как на флаге страны, ухнуть в нежданную здесь толпу и услышать обращения «герр» и «фрау» исключительно.

Оказалось, что в субботу в городке рынок, и сюда, как и в многочисленные магазинчики, каждую субботу съезжается народ со всех окрестных швейцарских местечек - ведь цены на итальянской стороне намного ниже. Подхваченные толпой, мы поплыли из магазина в магазин (много чего интересного и недорогого там можно найти, от одежды до обуви) и расстроились, что старинная площадь вся занята прилавками и палатками, а чего, собственно, мы ждали от Рыночной площади? Мы устроились на углу площади, в начале темного средневекового переулочка, в заведении с деревянными столами и бочками вместо столов и взяли по бокалу вина, к которому принесли огромную тарелку закусок и бутербродов от заведения бесплатно. Здесь были маленькие «киши» и сосиски в нежном слоеном тесте, хрустящие пирожки с разными начинками - об обеде можно было забыть.

Домодоссола, или Вигдиз боті оззиіі, - главный город долины Оссола -немного похожа на городки Альто-Адидже, но еще больше - на городки северной Испании и даже Франции, где-то глубоко в провинции.

Когда-то именно здесь жители объявили себя территорией, не подчиняющейся фашистской Италии, и хотя восстание было подавлено, здесь оставался важный центр итальянского Сопротивления.

Дома в Домодоссоле

Домодоссола кажется старым камерным театром, каждая ее площадь -это маленькая сцена в декорациях старинных домов.

Жалко было «потерять» Рыночную площадь - Пьяцца дель Меркато в торговых палатках, и мы приехали еще раз. Выбирая между прогулкой в Стрезу к прекрасной панораме Борромейских островов и древними домами Домодоссолы, мы выбрали последние.

Собираясь в эти места, я пыталась найти информацию и фотографии того, что прячет Домодоссола в старом центре. Увы, интернет пестрил панорамными видами долины и фотографиями одной-единственной центральной площади.

И хотя одна эта площадь стоила того, чтобы ее увидеть, я боялась, что в остальном все будет неинтересно, и мы, послушав уговоры местных, чуть не отказались от поездки. И как же хорошо, что не отказались!

Домодоссольская рыночная площадь

Уже на подъезде к городку горы становятся настоящими горами, упирающимися в небо и даже скрытыми облаками и осенними туманами, в отличие от приглаженных невысоких гор на озере Маджоре.

Вокруг Пьяцца дель Меркато и Пьяцца Фонтана кружатся старые улочки с красивыми палаццо и древними домами с деревянными балками и подпорками, неожиданно яркими пятнами домов помоложе.

Пьяцца дель Меркато показалась мне одной из самых гармоничных старых площадей маленьких городков Италии. При этом сразу замечаешь, насколько не итальянский здесь дух. Другие крыши, другие трубы, коих здесь бесчисленное множество, стройные и кривоватые, со шляпками и без, целыми грядами на непривычно темных крышах обветренных веками домов. Здесь совсем иная архитектура, чем в прочих альпийских итальянских регионах. А еще (шепотом) здесь эспрессо стоит всего 70 центов!

Площади в Домодоссоле

Домодоссола - маленькая жемчужина, совершенно не избалованная туризмом, кроме швейцарцев по субботам, осталась в памяти своей теплотой и необычностью.

А впереди ждала еще одна радость.

* * *

Возвращаясь на озеро на местном поезде, мы вышли на следующей станции, чтобы перейти по подземному тоннелю железную дорогу и оказаться в крохотной деревушке с каменными домами и серыми черепичными крышами, с замком Висконти над ней, крутой дорогой вверх в гору к соседней деревне, которую не видно снизу, так хорошо она спряталась среди леса.

В первый момент мы даже расстроились, не встретив ни одного человека на крутых узких улочках среди древних замшелых стен. Хотелось почувствовать что-то живое в этом застывшем в прошлом местечке. Но прошли совсем чуть-чуть и услышали голоса, решили, что свадьба на центральной площади, и постарались, не мешая, пройти стороной.

Не удалось: к нам повернулись, замахали руками, позвали к столу.

Оказывается, каждую субботу и воскресенье жители деревни расставляют столики в аркадах центральной площади,

раскладывают свои соленья-варенья-меды и прочие нехитрые закуски, ставят бутыли с вином и местными травяными настойками и... ждут. Ждут тех, кого судьба занесет в маленькую деревню в горах, чтобы рассказать о своей деревне, угостить и напоить, абсолютно бесплатно.

- Инглезе! - позвал мужа местный старичок. - Иди, что расскажу!

- Да руссо он, руссо, - вмешалась веселая темноволосая девушка в очках, которая обещала показать нам замок изнутри.

Мы сфотографировались с жителями деревни, двое русских и двое «инглезе» - англичан, которых в эту субботу судьба занесла в густые леса на границе со Швейцарией.

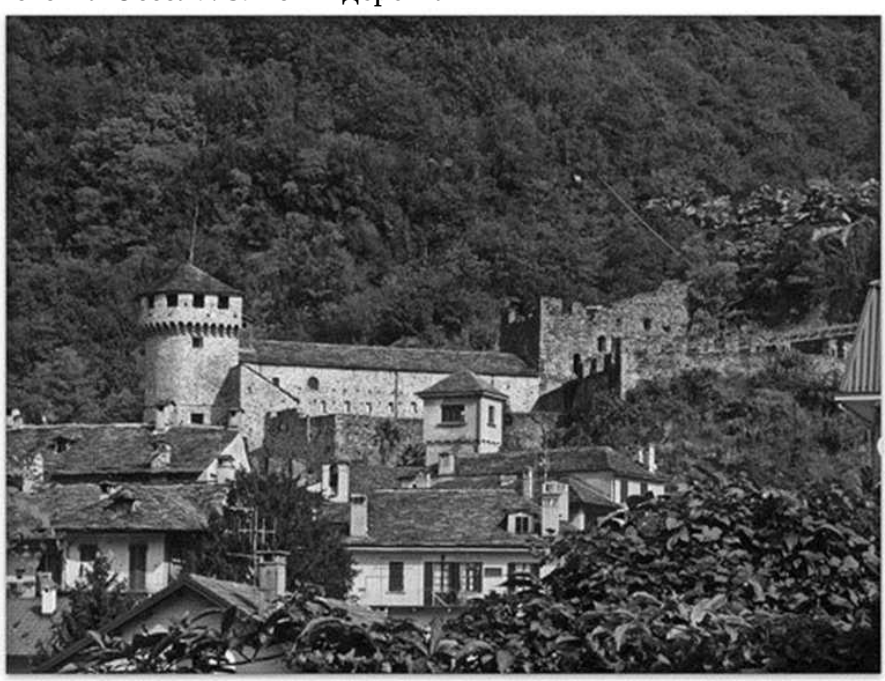
Вогонья Оссола - так называется это очаровательное местечко. Она входит в клуб самых красивых деревень Италии.

Весь центр деревни сохранился в нетронутом виде с XIV века. Это маленькая деревня из книг, прочитанных когда-то давно, с каменными, заросшими мхом и плющом домиками, поднимающимися к небольшому, но грозному замку, серыми черепичными крышами и узкими трубами, высокой горой наверху, булыжными крутыми улочками.

А какие виды со стен внутренних дворов замка!

До XIII века это была деревня фермеров, но потом она стала столицей Нижней Оссолы, и в 1411 году жители Вогоньи отбились от швейцарских захватчиков.

Вогонья Оссола: замок и деревня



Замок в Вогонье

Еще в 1348 году для защиты Вогоньи и всей долины Джованни Висконти епископом Новара и архиепископом Миланским были построены замок и крепостная стена.

Между 1450-1535 годами, во время господства Сфорца, начался расцвет деревни.

Недалеко от исторического центра расположена оратория ди Пьетро -первая приходская церковь древнеломбардского происхождения. В ней находятся драгоценные фрески XV века. А во дворе - кельтская маска, из которой течет свежая родниковая вода. Это копия, а оригинал маски хранится в Палаццо Претории.

От замка мы поднялись вверх, к деревне Дженестрозо, которая хорошо укрылась в лесу. Там, на соседнем холме, находятся руины крепости, относящейся к IX-X веку, в отличие от самой деревни, они хорошо видны из окна поезда.

На повороте, когда мы, спотыкаясь, брели по средневековым булыжникам, переходили мостик через горную речку, нам помахал работавший в своем саду синьор. Помахали и мы в ответ.

- А весной, наверное, сильно разливается речка? - проорала я снизу, не могу ж не поговорить, особенно после бокала травяной настойки в деревне.

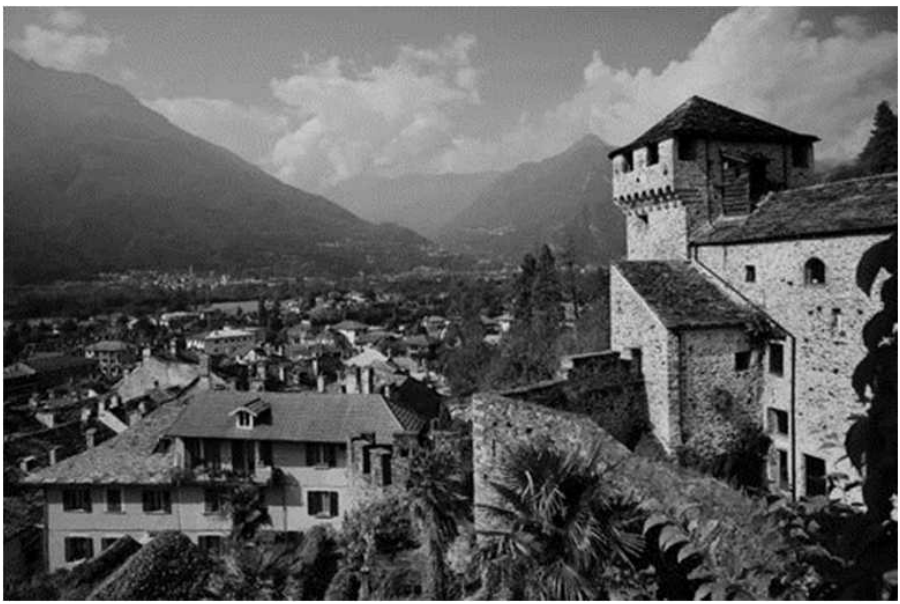
Мужчина обрадовался:

- Да вы говорите по-итальянски! Идите сюда, не стесняйтесь, - он показал на фотокамеры на наших шеях. - Заходите, тут виды красивые.

Мы толкнули калитку, поднялись по тропинке еще выше, прошли через единственную комнатку домика со старинной кухней в углу, не менее старинной утварью на стенах и вышли на край горного уступа, где заканчивался сад. Антиквары дрались бы за предметы его обихода!

Синьор с гордостью показал, какие виды открываются с его уступа.

Вогонья - замок Висконти



- Я тут не живу, приезжаю только на выходные, поработать, да и отдохнуть от всего, что там, - он показал вниз, где остался современный мир. Мы вздохнули, позавидовав белой завистью.

- Обедали уже? - Как и хозяин старинного палаццо в Неаполе, и множество других итальянцев до него, задал он самый важный вопрос.

Развел руками, что, кроме пары стаканов вина из запыленной бутылки, у него с собой ничего нет, посоветовал зайти в одну местную тратторию:

- Не пожалеете!

Традиционное блюдо здесь - ньокки алла оссолана, каштановая мука, тыква и картофельное пюре смешиваются для производства этих очаровательных клецек, которые подаются с местным сыром и теплым сливочным маслом.

Мы уезжали в цивилизованный мир с маленькой станции, где и местные поезда останавливаются через раз. Уплывали вдаль серые черепичные крыши деревни и башня замка. Где-то там, на старой площади, ждали случайных путников, которым так рады в крохотной деревне, словно потерявшейся в XIV веке.

Окуни, клецки и горный сыр

Если у вас проблемы - просто добавьте оливкового масла.
Анонимный итальянец

В плане кулинарии итальянский регион Пьемонт сразу ассоциируется с двумя вещами.

Первое - это движение slow food, родившееся именно здесь, в городке Бра, и распространившееся на весь мир в противовес глобализации в кулинарии, в защиту традиционных продуктов, блюд и заведений. А главное - оно учит понимать и наслаждаться такой едой вместо перекусов на бегу международным фастфудом.

Второе - это вина Бароло, Асти, Барберино, это холмы и виноградники области Ланге с пейзажами, не уступающими тосканским.

Но я хочу рассказать вам о другом - о практически неизвестной кухне гор и озер Пьемонта.

Кулинарная традиция озера Маджоре берет свое начало в те давние времена, несколько веков назад, когда озеро было источником пропитания для всего местного населения, и рыбы в нем было предостаточно в любое время года. И сегодня в ресторанах от итальянской Стрезы до швейцарского Локарно, в старой пьемонтской Ароне или соседней ломбардской Анжере предлагают типичные блюда озера Маджоре из рыбы, приготовленной разными способами.

Здесь популярен речной окунь, тонкий вкус его мяса отлично гармонирует с традиционным пьемонтским ризотто, иногда его просто подают как обжаренное филе. Тут готовят угря, сига, форель подается с травами или с домашним майонезом.

Неплохи здесь сыры, которые делают в окружающих горах, очень популярна горгондзола, которую подают с вяленым мясом - брезайолой из долины Оссола или с белыми грибами, собранными в лесах, много также козьих сыров.

На высокогорных фермах в долине Оссола делают редкий сыр Беттельматт, который не найти в других местах. Это название впервые появилось в XIII веке в торговых документах, сыр получил свое имя от немецкого слова Battel, что означает «попрошайничество», потому что использовался в благотворительных целях, а вторая часть названия matt означает в немецком языке «выпас».

В 1710 году в документах из архива Борромео много говорилось о сыре Беттельматто. Увы, большинство традиционных пастбищ были разрушены в 1930-х годах в результате строительства нескольких водохранилищ. Теперь

Беттельматт стал редкой кулинарной жемчужиной этих мест.

Темно-желтый с бежево-серой корочкой сыр производится при переработке сырого цельного коровьего молока, получаемого от бурых итальянских пород, которые кормятся на горных пастбищах. Минимальный срок созревания этого сыра - 2 месяца.

У сыра особый, очень приятный аромат трав и цветов, который дает травка, растущая только в этих горах, мутеллина (называемая мутоллина в долине Оссола). Только в семи небольших хозяйствах там же, на высокогорных пастбищах, и производится этот сыр.

Сыр Тома ди Моттароне соломенно-желтого цвета, сыр Оссолано д'Альпе имеет сладковатый вкус горных трав, у городов Новара и Варезе производят прекрасную горгондзолу.

Это совсем не те треугольники сыра с голубоватой плесенью, которые мы чаще всего видим в магазинах. Местная горгондзола лежит на прилавках большими круглыми головами со снятой корочкой, ее нельзя нарезать, ее можно только черпать, быстро заворачивать в промасленную бумагу и дома класть в холодильник. Иначе даже на хлеб не намажешь, растечется. Лучше всего есть ее, тягучую, масляную, с неповторимым вкусом, ложкой, жмурясь от удовольствия, под утреннюю чашечку кофе.

Копченая ветчина Violino di Capra делается из козлятины, Lardo alle erbe di Macugnaga - это сало с травами, которые растут лишь в этих местах, II Bisecon - колбаски из свиного рубца, частей свиных голов, которые подаются с вареным картофелем и большим куском ветчины на вертеле, очень напоминающей ту, что готовят на площади у пражской ратуши.

В долине Вигеццо (славящейся своим хлебом) и долине Оссола производят копченое мясо и ветчину.

Считается, что лучшие рыбные блюда подают на Борромейских островах - на Рыбачьем озере Изола-деи-Пескатори, а за блюдами из дичи надо отправляться в небольшие деревни в горных долинах.

Здесь производят мед из каштанов и диких горных трав, у него янтарный цвет и немного горьковатый вкус, а в сочетании с местными сырами это просто бомба!

Купишь баночку темно-янтарного каштанового меда на местном рынке, брызнешь им на кремовую текучую горгондзолу или на кусочек альпийского Беттельматта - и замираешь от гурманского счастья!

* * *

Ценятся вина с холмов вокруг Новары, такие как Ghemme Docg и Nebbiolo Doc или Barbera, или Vespolina Doc.

В долинах Оссола на виноградниках, террасами спускающихся с гор, делают вино Prünent (которому недавно исполнилось 700 лет), Neuv Bruschett и Ca d'Mate, Ossolanum, Tarlap и Baldss, получивший признание DOC в конце 2009 года.

Название «Prunent» происходит от латинского корня «pruina» (мороз), так как сбор урожая бывает очень поздно, в конце октября - ноябре, когда земля уже покрыта морозным инеем. Рядом с виноградниками много диких слив, и некоторые считают, что латинское «ргипит» (слива) тоже может быть связано с этим названием.

18 мая 1309 года некий ди Думино ди Пелло ди Тронтано впервые упомянул виноградники, где производилось вино Прунент, в своем завещании - 9 бушелей (английская мера емкости, 1 бушель = 36,3679 л) вина навечно передавалось в наследство монастырю братьев-францисканцев в Домодоссоле. Завещание специально оговаривало, что это должно быть «черное» вино (из самого темного винограда сорта неббиоло) и использовать его монахи должны лишь для Святой мессы.

С 1990 года местными учреждениями и предприятиями был реализован амбициозный проект по восстановлению древнего сорта винограда, почти полностью погибшего в конце XIX века, во время эпидемии филлоксеры.

Ассоциация сельхозпроизводителей Оссолы в сотрудничестве с Кантине Гарроне сумела «перезапустить» исторический местный сорт винограда, сделав вино, которое высоко оценили энокритики.

И какие же Альпы без пива!

В провинции Варезе сохранилась одна из старейших пивоварен в Италии. Анджело Поретти основал ее в 1877 году. Традиции продолжают ни много ни мало целый Университет пива, Адзате и маленькая пивоварня L'Orso Verde («Зеленый медведь») в Бусто-Арсицио.

* * *

Среди блюд гор и долин, заслуживающих внимания, можно назвать оссоланские ньокки и ньокки из долины Вигецца - Gnoch da la chigiaa vigezzini (на диалекте), последние представляют собой клецки из густого теста, сделанного всего лишь из белой муки и воды, которое стекает с ложки комками неправильной формы в подсоленную кипящую воду. Подаются такие клецки с

маслом и шалфеем, с дикой спаржей и ветчиной и настолько популярны с давних времен, что в местечке Санта-Мария-Маджоре (одна из станций туристического итало-швейцарского экспресса через «сто долин») в августе проходит популярный праздник этого блюда, куда съезжается много народа.

Agnolotti di Mergozzo делают в одноименном городке на озере Мергоццо, буквально в пяти минутах езды от озера Маджоре. Это квадратная паста типа равиоли с зубчиками по краям, с тушеным мясом, колбасками, орешками и петрушкой.

Клецки Walser делают из муки, яиц и молока и приправляют жареными луком и беконом. И чуть позднее, с появлением в этих краях томатов, появились клецки из Оссолы, в рецепте которых используют помидоры, но местные до сих пор не признают это блюдо классическим - слишком поздно появилось оно в этих краях по сравнению с 500-летней историей прочих блюд.

Поэтому они готовят Walser без томатов, отваривают лук и картофель с короткой пастой, а затем тушат в сковороде с беконом и сыром.

Здесь подают ветчину с чесноком и фасолью, а близость Швейцарии дает о себе знать тушеным картофелем Kroscht или сырнокартофельной запеканкой Prata Hapfla с картофелем, луком и сыром.

Супчик из весенних трав с хлебными гренками и семечками, Zuppetta di erbe primaverili, crostini di Pane e semi

Рецепт весеннего супа от шеф-повара ресторана Euthalia в деревне Викофорте Джан Микеле Гальяно, изобретающего шедевры высокой кухни на базе крестьянских блюд.

Ингредиенты:

Для супа

• 100 г молодого картофеля
• 1 маленький лук-шалот
• 1 зубчик чеснока
• 100 г зеленого мангольда
• 150 г смешанных весенних трав и овощей (петрушка, стебель сельдерея, листья молодой свеклы, молодой кабачок, спаржа, стручковая фасоль, молодой зеленый горошек с добавлением диких полевых трав)
• 20 мл оливкового масла
• 10 г альпийского сливочного масла
• 5 мл винного уксуса
• Сухие ароматические травки

• Соль и перец по вкусу

Для кростини

• 100 г цельнозернового хлеба

• 30 г альпийского сливочного масла

• 10 мл оливкового масла

• семечки очищенные (подсолнечные, тыквенные, кунжутные, льняные)

Хорошо промываем травы, овощи, свекольные листья.

Очищаем и мелко нарезаем лук-шалот и чеснок, чуть крупнее - картофель, осторожно обжариваем все в оливковом масле. Добавляем мелко нарезанные травы и овощи и оставляем тушиться на медленном огне, пока не выпарится вся жидкость.

Заливаем водой и варим, как суп, на медленном огне, пока картофель не будет готов, примерно 10-15 минут.

Выкладываем содержимое в блендер так, чтобы зачерпнулась часть воды, в которой оно варилось. Перемешиваем до консистенции овощного пюре. При желании можно добавить чуть больше жидкости и сделать пожиже.

Подсаливаем, перчим и вливаем уксус для придания блюду свежего аромата.

Кростини

Нарезаем хлеб небольшими кубиками и обжариваем на среднем огне в сковороде с двумя видами масла до получения золотой хрустящей корочки. Помещаем на кухонную бумагу, чтобы удалить лишний жир.

Подаем теплый травяной суп в мисках, с краешка укладываем гренки и посыпаем все семечками. А теперь - изыск от шефа! Украшаем каждую тарелочку свежесорванным цветком дикой фиалки!

Думаете, изыск высокой кухни? А попробуйте приготовить такой витаминный весенний супчик из того, что созрело в огороде!

Классическая старинная овощная заготовка из Пьемонта, Giardiniera Piemontese

Это старый рецепт пьемонтской кухни для сохранения летних овощей на долгую зиму.

В каждой сельской семье свой рецепт, и каждый уверяет, что с овощами из собственного огорода.

Ингредиенты:

• 700 г томатной мякоти
• 1 стакан белого уксуса
• 400 г моркови
• 400 г цветной капусты
• 400 г очищенного лука
• 400 г стручковой зеленой фасоли
• 400 г очищенных шампиньонов
2 стакана оливкового масла
300 г оливок
400 г очищенного перца
400 г сельдерей
Для маринада
• 1 стакан уксуса
• 1 ч. л. корицы
• 2 гвоздики
• 1 большая луковица
• V маленького мускатного ореха
• 2 ст. л. оливкового масла
• 6 больших перцев
• 2 ст. л. соли
• V стакана сахара

Мелко нарезаем лук и перец и даем им поджариться в течение нескольких минут на слабом огне с двумя столовыми ложками оливкового масла. Добавляем томатное пюре, соль, сахар и уксус.

Доводим до кипения и варим на среднем огне 30 минут. Смешиваем, чтобы получить однородную консистенцию.

Добавляем корицу, гвоздику, тертый мускатный орех.

Моем, чистим и нарезаем все овощи кубиками около одного сантиметра. Оставляем все виды овощей отдельно, чтобы можно было добавлять их в разное время.

Моем и стерилизуем стеклянные банки и крышки.

Добавляем два стакана оливкового масла, полстакана уксуса, столовую ложку сахара, соль по вкусу в томатный соус. Доводим до кипения и начинаем добавлять все овощи с интервалом в 10 минут в следующем порядке:

морковь,
сельдерей,
зеленая фасоль,
лук и цветная капуста,
перец и грибы,
оливки.

Оставляем на пару минут, чтобы все компоненты «прочувствовали» друг друга, и заливаем в подготовленные банки. Закрываем крышкой, ставим вверх дном, накрываем чистым

полотенцем, а сверху одеялом, чтобы остывало очень медленно.

Раньше вместо банок использовали глиняные горшки. Во многих семьях сразу добавляют и тунца. Иногда не кладут грибы и оливки, а добавляют их перед подачей уже зимой.

Цветная капуста алла Кавур, Cavolfiore alla Cavour

Любимый рецепт знаменитого итальянца, графа Камилло Кавур, чьим именем названы улицы и площади практически каждого итальянского города.

Сейчас позиционируется как закуска под вино для компании друзей.

Ингредиенты:

- 1 средняя цветная капуста
- 2 вареных яйца
- 2 анчоуса
- 80 г сливочного масла
- 60 г тертого сыра (грана падано)
- 1 ст. л. нарезанной петрушки
- Лимонный сок
- Соль

Очищаем цветную капусту, удалив все листья и основание сердцевины, и делим ее на соцветия. Варим их в слегка подсоленной воде около 10 минут и хорошо высушиваем. Они должны быть нежными, но не переваренными.

В смазанную маслом форму для выпечки раскладываем соцветия, поливаем 50 г растопленного сливочного масла, посыпаем тертым сыром и запекаем в горячей духовке при температуре 180°С в течение 10 минут.

Тем временем нарезаем сваренные вкрутую яйца, смешиваем с нарезанными анчоусами и петрушкой.

В мисочке растапливаем оставшееся масло, приправляем его несколькими каплями лимонного сока и выливаем в миску с нарезанными яйцами. Хорошо перемешиваем. Через 10 минут вынимаем форму для выпечки из духовки.

Распределяем яйцо с соусом из анчоусов на соцветиях и сразу же подаем к столу.

Обычные жареные белые грибы, Funghi trifolati

Вы не знали, что всегда жарите белые грибы по-пьемонтски? Говорят, что такой рецепт максимально раскрывает вкус белых

грибов. Подают их к мясу, с полентой, а также заправляют ризотто.

Ингредиенты:

• 700 г белых грибов
• 1-2 зубчика чеснока
• 1 ст. л. нарезанной петрушки
• 3 ст. л. оливкового масла
• Сливочное масло размером с грецкий орех
• Соль, перец по вкусу

Чистим грибы, промываем очень быстро, иначе они возьмут слишком много влаги, высушиваем и нарезаем на тонкие ломтики.

На сковороде разогреваем масло, обжариваем зубчики чеснока на медленном огне и удаляем их, как только они приобретут теплый золотистый цвет.

Добавляем грибы, солим, перчим и жарим 5-6 минут, осторожно помешивая два или три раза.

Вынимаем, перемешиваем грибы со сливочным маслом, приправляем рубленой петрушкой, перемешиваем еще раз и подаем.

Ризотто по-пьемонтски, Risotto alla piemontese

Ингредиенты:

• 320 г риса для ризотто
• V стакана белого сухого вина
• 1 луковица
• 40 г сливочного масла
• 500 мл овощного бульона
• Тертый пармезан
• Соль, черный перец по вкусу

Сначала варим обычный овощной бульон (примерно литр) - морковка, картошка, все, что хотите из овощей, кроме сильно красящих вроде свеклы.

Вынимаем овощи.

Даем сливочному маслу растопиться в сковороде на медленном огне, добавляем мелко нарезанный лук и бланшируем до золотистого цвета.

Когда лук станет мягким, добавляем рис в сковороду и даем ему хорошо поджариться, пока зерна риса не станут прозрачными.

Добавляем белое вино, усиливаем огонь и даем вину испариться.

Добавляем понемногу горячий овощной бульон, первый раз полностью покрыв им рис, дальше доливаем по необходимости, если бульон весь впитается, можно добавлять теплую воду.

Перед готовностью риса солим и выключаем огонь. Теперь можно добавить немного сливочного масла и много тертого пармезана.

Подаем посыпанное большим количеством свежего молотого черного перца.

Мясной соус-рагу из долины Оссола, Ragu di carne di Val d'Ossola

Подается к клецкам, пасте, ризотто.

Это блюдо готовят впрок из простых ингредиентов, и потом замораживают - так в доме всегда есть мясной соус.

Ингредиенты:

- 300 г молодой телятины
- 300 г домашних колбасок по типу купат
- 750 г томатного пюре
- 1 морковь
- 1 стебель сельдерея
- V луковицы
- Веточка розмарина
- Оливковое масло

Очищаем овощи, включая лук, и очень тонко измельчаем с розмарином, затем обжариваем их на сковороде с оливковым маслом.

Добавляем нарезанное очень мелкими кусочками мясо и обжариваем его не менее 10 минут, затем хорошо перемешиваем овощи и мясо.

Добавляем томатное пюре, размешиваем, накрываем крышкой и тушим 2,5-3 часа на очень слабом огне.

***Секрет:** не перемешивать!*

Хитрость состоит в том, чтобы ничего не трогать и позволить соусу готовиться самостоятельно.

Ризотто с красным пьемонтским вином, Risotto alla Barbera

Ингредиенты:

- 300 г риса для ризотто
- 1 луковица
- 3 бокала хорошего красного вина Барбера д'Асти
- 30 г сливочного масла
- Оливковое масло
- Тертый пармезан

Для бульона

• 6 листиков шалфея

• Тертый пармезан, соль

Поджариваем шалфей и нарезанный лук очень медленно в смеси двух масел. Добавляем рис и поджариваем его в течение нескольких минут, продолжаем готовить, перемешивая, пару минут.

Далее вливаем сразу все вино, хорошо перемешиваем, подсаливаем и ждем, чтобы вино выпарилось, насытив своим цветом рис. Понемногу добавляем бульон до готовности риса.

Когда все готово, кладем щедро тертого пармезана. Выключаем огонь и держим пару минут под крышкой.

Салат из риса, орехов и томатов, Insalata di riso, noci e pomodori

Ингредиенты:

• 250 г риса

• 4 средних моркови

• 15 грецких орехов

• 50 г пармезана

• 2 крупных, не сильно спелых помидора

• 1 зубчик чеснока

• Петрушка

• Щепотка паприки

• Оливковое масло

Отвариваем рис и даем ему остыть.

В миску натираем морковь, очищаем и крошим грецкие орехи и нарезаем пармезан на маленькие кубики.

В другой миске нарезаем чеснок, петрушку, добавляем щепотку паприки, солим и смешиваем с оливковым маслом.

Теперь смешиваем отварной рис с морковью, нарезанными кубиками помидорами, грецкими орехами и сыром и добавляем соус, приготовленный с маслом.

Форель с миндалем, Trota alle mandorle

Ингредиенты (на 4 человека):

• 4 небольшие форели

• 70 г измельченного миндаля

• 2 луковицы

• 1 зубчик чеснока

• 2 яйца

• 30 г масла
• 2 стакана сухого белого вина
• 1 ломтик сухого хлеба
• Панировочные сухари
• Молоко
• Соль, перец

Моем и высушиваем форель.

В миске с молоком размягчаем хлеб, вливаем одно яйцо, все перемешиваем, желток тщательно разбиваем и перемешиваем вилкой.

Обжариваем в сковороде на оливковом масле мелко нарезанные лук и чеснок, кладем туда хлебно-яичную смесь, солим, перчим, через пару минут снимаем сковороду с огня и добавляем половину миндаля и второе яйцо. Перемешиваем хорошенько до однородности.

Заполняем внутреннюю часть форели смесью и зашиваем отверстие, смазываем рыбу солью и маслом, перчим и обваливаем в панировочных сухарях. Выкладываем на противень, смазанный маслом, заливаем вином и посыпаем оставшимся миндалем.

Накрываем противень фольгой и запекаем при температуре 180°С в течение 30 минут. Осторожно снимаем алюминиевую фольгу за 10

минут до конца, чтобы придать форели золотистый цвет.

Филе судака по рецепту с озера Маджоре, Filetti di pesce persico

Ингредиенты:
• Филе одного крупного судака
• 2 яйца
• 1 лимон
• Панировочные сухари
• Сливочное масло
• Петрушка
• Соль

Взбиваем яйца с щепоткой соли, обваливаем филе в панировочных сухарях, хорошенько прижимая их руками, чтобы прилипли.

На сковороде разогреваем сливочное масло, кладем рыбное филе и жарим на слабом огне, переворачивая, чтобы обжарились обе стороны.

Подаем на блюде, украшенном дольками лимона и листьями петрушки.

Брюле из красного вина, или глинтвейн долины Оссола, Vin Brulé

Ингредиенты:
• Бутылка хорошего красного сухого вина
• 1 ванильная палочка
• 3 гвоздики
• Щепотка корицы
• Цедра 1 лимона
• Сахар

Наливаем вино в кастрюлю, добавляем ваниль, корицу, гвоздику, цедру лимона, сахар и доводим все до кипения.

Подаем, отфильтровав через ситечко в керамические чашки.

Печенье «Дамские поцелуйчики», Baci di dama

Это популярное блюдо пьемонтской кухни. Маленькие рыхлые бисквиты из песочного печенья с маслом и миндалем после приготовления соединяются между собой слоем растопленного темного шоколада, словно губы сжались в сладком поцелуе.

Впервые упомянуты в XIX веке и, по легенде, изобретены поваром королевской семьи. Королю Витторио Эммануилу II Савойскому надоел один и тот же десерт, подаваемый его поваром, и он потребовал чего-нибудь новенького. Повар поскреб по сусекам и состряпал печенье из того, что было в кладовой. Печенье понравилось королю и стало популярным во всем регионе Пьемонт.

Приготовление простое, но обязательно надо строго соблюдать температурный режим в духовке и время «отдыха» печенек, в первую очередь в морозилке. Иначе не получится классической формы -печенье будет либо рассыпаться, либо расплющится.

Существуют также сырные поцелуйчики.

Ингредиенты (примерно на 40 печений):
• 150 г муки
• 150 г очищенного миндаля
• 150 г сахарного песка
• 150 г холодного масла
• Темный шоколад по вкусу

Кладем миндаль на противень и даем поджариться в предварительно разогретой духовке до 180°C, пока он не подрумянится. Следим, чтобы он сильно не закоричневел, иначе

будет горечь.

Даем ему остыть и измельчаем миксером в миске с половиной сахара. Делать это надо быстро, чтобы миндаль не выдал слишком много масла. Должна получиться однородная мука.

Пересыпаем в миску, смешиваем с мукой и оставшимся сахаром, нарезанным кубиками маслом. Смешиваем в блендере на низкой скорости до состояния однородной пасты.

Придаем тесту форму буханки, заворачиваем в полиэтиленовую пленку и ставим в холодильник минимум на 2 часа.

По истечении этого времени вынимаем тесто из холодильника и своими руками формируем маленькие шарики размером около 1 см.

Размещаем их на противне или нескольких противнях, выложенных пергаментной бумагой. Даем им остыть в морозильной камере не менее 1 часа.

По истечении этого времени готовим печенье в предварительно разогретой духовке при 140°C в течение 15-17 минут.

Вынимаем из духовки и даем им остыть. Тем временем растапливаем шоколад по своему вкусу (на водяной бане или в микроволновой печи) и с помощью ложки берем небольшое количество, необходимое для приготовления печенья. Слепляем две печеньки между собой с помощью шоколада. Даем затвердеть, и печеньки готовы.

Хранят их в жестяной коробке примерно неделю.

Кекс из долины Вигеццо, Torta Vigezzina

Ингредиенты:

- 1 л молока
- 500 г черствого белого хлеба
- 4 яйца
- 4 миндальных печенья измельченных
- Изюм
- Цедра 2 лимонов
- 1 ванильная палочка
- 350 г сахара
- Щепотка корицы
- Горсть кедровых орехов

Разламываем хлеб на мелкие кусочки и кладем в кастрюлю.

Смешиваем все ингредиенты с молоком, 2 яйцами, корицей и частью кедровых орехов.

Кипятим молочно-яичную смесь и выливаем ее на хлеб, даем

ему остыть и добавляем оставшиеся целые и взбитые яйца, перемешиваем до однородности.

Выливаем смесь в хорошо смазанную маслом форму для кекса, сверху кладем несколько хлопьев сливочного масла, посыпаем корицей и оставшимися кедровыми орешками. Ставим форму в духовку и печем при среднем огне примерно 2 часа, через час убавив огонь.

После приготовления кекс должен быть золотисто-коричневого цвета. Перед подачей даем ему остыть при комнатной температуре.

Летний вишневый мусс, mousse di ciliegi

Ингредиенты:

• 250 г сыра маскарпоне

• 250 г спелых вишен

• 150 г сахара

• 1 рюмка вермута или хереса (заменяется рюмкой лимончелло при желании)

Тщательно моем вишню, отобрав целые здоровые ягоды.

Удаляем косточки, просушиваем.

Кладем в кастрюльку, добавляем 50 г сахара, рюмку вермута и варим на среднем огне около 15 минут, периодически помешивая.

Даем остыть и хорошенько размешиваем.

Отдельно смешаиваем маскарпоне с оставшимся сахаром миксером до состояния крема.

Добавляем вишневую смесь в крем с маскарпоне, хорошенько взбиваем венчиком.

Накрываем миску полиэтиленовой пленкой и ставим в холодильник на 1 час.

Подаем вишневый мусс в маленьких чашечках, украшенный свежими вишенками.

Хранится в холодильнике 3 дня.

От Вероны до Падуи (Венето)

Любопытные цапли Падуи

- Ждете, когда лавку откроют? - раздался голос позади. Я обернулась и увидела местного старичка на обязательной старичковой утренней прогулке вдоль речки. Лавка мясника действительно располагалась в двух шагах, правда, именно в ней особо и купить было нечего. Сложилось ощущение, что старичок и его жена держат «бизнес» чтобы не соскучиться, положат пару колбасок и кусок мяса на витрину и ждут таких же старичков со всего квартала поболтать «за жизнь».

Вот и этим ранним утром пожилая пара уже копошилась с ключами у дверей.

- Нет, просто вот остановилась посмотреть на цаплю.

- Так я и говорю, она ждет! Аігопе (цапля). - Старичок кивнул на птицу (грамматически глагол в случае «вы» и «она» звучит одинаково, я и решила, что спрашивают меня). - Ждет, когда мясник лавку откроет, он ее кормит по утрам, цапля и прилетает уже который год.

Раздался щелчок открываемой двери мясной лавки, и цапля склонила голову в ожидании, словно собака дрессированная.

И это в большом городе, где в двух шагах по мосту тянется вереница машин и мотоциклов!

В Падую я собиралась давно, не просто забежать на пару часов, а пожить несколько дней, поездить по соседним городкам. Коллега, миланский адвокат и винодел родом из Падуи, давно звал в свой город, обещая поселить в средневековой башне у папы-банкира.

Но мы решили обойтись без папы, и это было очень правильное решение.

В отличие от Вероны, которая любуется собой, демонстрируя приезжим свою красоту и угощая их вкуснейшей едой, Падуя просто живет, прячет свои площади за ежедневными рыночками, фрески за непримечательными фасадами, но завлекает вошедшего в ее ворота путника прогулками по мостам и каналам, скрывает от дождя в аркадах, радует общительными местными жителями.

У нее своя жизнь, впишешься - откроется, не понравишься - заставит все свои площади прилавками с овощами-фруктами или китайскобангладешскими шмотками.

Если, говоря о своем Святом, людям даже не надо произносить его имя и если именно здесь родился старейший университет Европы - это много говорит о городе...

У дома, где арендовали жилье, ждала хозяйка, мы нырнули в

аркады с низким потолком, а вынырнули на балкон над тихой речкой с кувшинками, стремительными стрижами, общительными утками и любопытными цаплями.

Маленькая квартирка на улице Савонаролы на углу от улицы Петрарки, что может быть лучше такого адреса в Италии?

Наша хозяйка Анна происходила из старинной семьи, живущей в солидном фамильном палаццо. Неудивительно, что Анна стала реставратором и дизайнером с уклоном в антиквариат - вот и наша квартирка обставлена со вкусом даже в мелочах. И это тот случай, когда еще вчера незнакомый тебе человек становится хорошим приятелем и вы с удовольствием поддерживаете потом отношения долгое время.

Анна из тех итальянок, кто больше занят своей профессией, чем кулинарией. Но она так прониклась идеей рассказать о падуанской кухне, что мобилизовала подруг, отменных кулинарок, разыскала старую кулинарную книгу в библиотеке фамильного палаццо, а дальше все рецепты стали предметом живого обсуждения целой компанией падуанских синьор и синьорин с моим непосредственным участием.

Наша квартирка маленькая, но необычная. Выходит она балконом на узкую речку, на средневековый мост, на брачующихся лягух, на окно синьоры напротив, которая по вечерам кормит уток, фазанов и цапель... Настоящий зоопарк в центре города.

На закате жара спадает, можно уже сидеть на балконе с бокалом вина, птичья братия переговаривается, умывается, устраивается на ночлег, и скоро зажгутся огни подсветки моста и башенных ворот в старый город. но речка и птицы так умиротворяют, что в первые вечера так и не дождалась огней, засыпала моментально.

Слава богу, все толпы остались в Вероне, под балконом Джульетты, а Падуя живет обычной жизнью старого, но живого и

настоящего итальянского города.

Птичий нереал, мостики, резные окошечки, византийские купола и минимализм старых романских фасадов, аркады и ставни, трамвайчики и велосипеды.

В пять утра чего-то испугался фазан. Тушка толстая, крылышки маленькие, сама птичка размером со среднюю собачку. Заволновался, захлопал крыльями, застрекотал, тут же утки проснулись и нас разбудили.

Тишина, прохлада... морда какой-то рыбины солидных размеров высунулась на шум. Речка всего ничего, а рыбы так и плещутся.

К нам под балкон регулярно прилетают две цапли. Смотрят бесстрастно на обычный утиный переполох, застывая посреди кувшинок.

Еще чуть-чуть, и солидно забьют колокола, 7 утра, вставать пора.

Квартирка небольшая, но удобная, с деревянными балками на потолке. Пиццерия на углу носит имя Данте.

Интересно, такая жизнь каждый день покажется обыденной?

* * *

«la citta del caffe senza porte, del prato senza erba e del santo senza nome» (Город кафе без дверей, луга без травы и святого без имени), - говорит о Падуе итальянская поговорка.

Луг без травы - это Прато (луг) делла Валле, одна из самых больших площадей Европы.

Кафе без дверей - самое знаменитое кафе Падуи, Pedrocchi, работающее с 1831 года.

«Именно в Падуе я увидел жизнь по-венециански, глядя на женщин в кафе. В кафе Педрокки - лучшем в Италии», - написал однажды Стендаль.

Со дня открытия здесь нет дверей, и работает кафе круглосуточно.

Самая первая кофейня Педрокки открылась в 1772 году. Сын ее создателя Антонио Педрокки начал скупать недвижимость по соседству и вскоре обнаружил себя удачливым владельцем улицы и прилегающих площадей.

Падуя - Луг без травы, площадь Прато

16 августа 1826 года Антонио представил муниципальным властям планы строительства производства, включая помещения для обжарки, приготовления кофе, хранения льда и розлива напитков. Он долго выбирал подходящего архитектора, и наконец расчистили пространство и построили то самое монументальное здание, которое мы видим сейчас.

Венецианский архитектор Джапелли построил здание в эклектичном стиле, создав то, что стало одним из символов города.

Антонио Педрокки скончался в 1852 году, оставив одно из лучших кафе Италии с прекрасной пекарней, помещениями для проведения мероприятий тому, кто, по его мнению, больше всего заслуживал доверия. Он усыновил Доменико Капеллато и оставил ему наследство, уверенный, что главное детище его жизни будет в хороших руках.

Так и получилось, но после смерти Капеллато кафе Педрокки перешло в собственность муниципалитета города Падуя.

Падуя - кафе без дверей-Педрокки

В завещании Капеллато обратился к своим согражданам: «Я возлагаю на муниципалитет Падуи торжественное и нерушимое обязательство не только постоянно сохранять предприятие в том виде, в каком я его получил, но и продвигать, и развивать все улучшения, которые придут с прогрессом, чтобы оно оставалось на уровне и сохраняло свое первенство в Италии». «Кафе без дверей» стало одним из трех символов Падуи.

Святой без имени - это Антоний Падуанский, покровитель Падуи и Лиссабона.

Падуанцы никогда не скажут, что базилика, где хранятся мощи одного из самых любимых святых христианского мира, это базилика Сан-Антонио, они скажут - базилика святого, Иль-Санто, потому что каждый знает, о ком идет речь.

В воскресенье толпы стекаются к базилике, в какой-то момент даже перестают пропускать в высокие двери - не помещается народ, несмотря на внушительные размеры храма.

Падуя - базилика Сан-Антонио

Базилика - одна из самых крупных церквей Падуи, возведенная в XIII веке. Строительство началось через 19 лет после смерти святого Антония Падуанского.

Изначально над могилой святого была возведена капелла Темной Мадонны, после строительства базилики она оказалась внутри храма. На площади перед входом установлена статуя Гаттамелаты (одного из правителей Падуи) работы Донателло.

- Поставьте свечу нашему Святому, - протягивает огромную свечу незнакомая пожилая синьора в храме.

Купола падуанских базилик напоминают огромные, тяжелые старые колокола.

А в двух шагах от базилики, в кулинарии, на развес продают рыбную мелочь, утром привезенную с венецианского побережья и обжаренную во фритюре - крохотные осьминожки, креветки, анчоусы-аличи. Наберешь кулек еще горячих - и на балкон, с бокалом игристого.

Через дорогу от дома, за мостом - заведение из серии «рыба к вашему столу». Каждое утро привозят всевозможных рыб и морских гадов, обрабатывают, хозяйкам остается лишь взять то, что захотелось, и в духовку или на сковородку. К обеду заведение закрывается, все распродано свежайшим.

Если бы не бомбардировки Второй мировой войны... Шрамы тех времен до сих пор на теле Падуи.

Современные здания, вписанные между старыми палаццо там, где оставались руины, кованые ворота, ведущие в парк, где вместо ожидаемого особняка вдруг видишь блочное строение... Падуя потеряла больше, чем соседние города.

Но в старом городе среди разноцветных домиков и аркад, за крепостными стенами об этом не думаешь.

Улочки старого центра Падуи похожи одна на другую, они кажутся бесконечными, они прелестно живописные, с разноцветными аркадами, балкончиками, ставеньками, крохотными переулочками и всевозможными цветами на окошках.

Вечером наконец-то убирают палатки рынков на всех самых красивых площадях Падуи.

Обидно, что приезжаешь посмотреть город, а рынки заслоняют дворцы и церкви?

А вы не бегом на пару часов, а вы остановитесь в Падуе хотя бы на одну ночь, чтобы выйти в пустой город на рассвете, когда гулко звучат шаги на булыжных мостовых, а первые лучи солнца золотят макушки соборов, и солнечные зайчики отскакивают от крыш, и тянется запах лучшего в мире итальянского кофе из открывающихся баров.

А вы пройдитесь на закате и дождитесь сумерек у Прато-делла-Валле, когда опускается солнце за гроздь куполов базилики Санта-Джустина, где хранится частичка мощей Святого Луки.

Базилика возведена на месте погребения христианской мученицы Юстины Падуанской. С VI века на этом месте стояла церковь, а современный храм появился в XVI столетии. Здание выстроено в виде креста 122 метров в длину и 82 метра в ширину. Внутри находятся захоронения нескольких христианских святых, могила Юстины располагается над главным алтарем, который был расписан Веронезе.

И под бледным небом раннего утра весь Прато - ваш.

Здесь на Прато однажды снимали юных моделек. Эти белые «голубки» в развевающихся свадебных платьях бесконечными рядами заняли все мостики вокруг луга, к радости подростков пубертатного периода.

- Эй, красотка, а ты ниче! - кричит девицам паренек лет пятнадцати, прогуливающийся с таким же малолетним приятелем.

- И откуда ты такой наглый? - летит ответ с мостика.

- Бразилия! - гордо расправляет плечи юный мачо.

Невозмутимо смотрят на это безобразие знаменитые скульптуры Прато.

Первое впечатление от обрамляющих Прато домо: это же мадридская Пласа-де-Ориенте, сейчас два шага - и королевский дворец, любимое место Мадрида, по которому скучаю. Но это не Мадрид, чему сейчас и радуюсь.

А еще Падуя способна преподнести сюрприз!

Разговорилась я как-то с пожилыми охранниками мэрии, скучно им, день жаркий, мэрия закрыта, ну совсем делать нечего. Пять минут трепа обо всем на свете - и уже разрешили войти внутрь сфотографировать двор со всеми его архитектурными изысками.

Еще и рассказали обо всех дворцах на площади, а я произвела впечатление, вежливо и восторженно поинтересовавшись:

- Так это тот самый университет, старейший в мире?

- Брааава, синьора! Брава! Умница.

И тут возглас за спиной:

- Джулия, ты меня узнаешь? Это я, Лоренцо!

Падуя - дворцы Прато

Поворачиваюсь - глазам своим не верю. Лоренцо из Турина! Вот так встретились на улице Падуи! Лет восемь не виделись.

Сзади охранники переговариваются:

- Она ж с мужем! Он сейчас должен сказать, что он друг из фейсбука!

Лоренцо мужу:

- Я ее друг из фейсбука.

Мы с охранниками сползаем по стенке от хохота.

Оказывается, из того же фейсбука Лоренцо узнал, что я в Падуе. И, увидев блондинку с камерой, пригляделся и узнал знакомую.

А я бы, наверное, не узнала, прошла мимо. Столкнуться со знакомым на улице немаленького города чужой страны, да еще не местным, не часто такое бывает.

Хотя есть у меня одна история...

Как-то хмурым весенним вечером в порту маленького приморского римского предместья Санта-Маринелла я услышала гитарные переливы. На берегу у моря стоял джип, а в нем сидел молодой человек и с закрытыми глазами перебирал струны. Мелодия была прекрасна!

Прошло довольно много лет, и я неожиданно получила письмо в одной из соцсетей. Мне написал. тот самый молодой человек! Когда-то я рассказала эту историю в своем блоге, и пара из Питера, прочитав и очаровавшись Санта-Маринеллой, приехала туда на море на несколько дней. Хозяином их апартаментов оказался итальянский музыкант и винодел Федерико Арнальди.

Так он и нашел написавшую о нем женщину, которую никогда не видел, но для которой, как оказалось, играл в тот вечер в порту.

«Я часто приезжаю в порт и играю, и сочиняю музыку, море меня вдохновляет», - написал он мне. И обещал как-нибудь сыграть для меня целый концерт по скайпу. И сыграл! Не только для меня, но и для всех моих друзей в прямом эфире «Инстаграма» - причем уже в роли ведущего популярной программы НТВ «Поедем Поедим» и кумира милых девушек.

Так что история с профессором из Турина - это цветочки, и не такие сюрпризы бывают в итальянской жизни!

А университет действительно старейший в Италии и даже, говорят, в Европе.

Впервые учебное заведение упоминается в документах XIII столетия. Активное развитие началось в XV веке, когда было построено несколько новых корпусов.

С наступлением эпохи Возрождения университет превратился в важный центр светской науки. Здесь преподавали астрономию, медицину, право. Сам Галилей читал лекции в его стенах. В 1556 году для учебного заведения было выстроено новое здание - Палаццо дель Бо, которое стало классическим памятником архитектуры Ренессанса.

Падуя - палаццо ди Капитано

Лоренцо, профессор братского Туринского университета, с супругой приехали на два дня - специально, чтобы посетить капеллу Скровеньи. От нас она в двух шагах - перейти улицу и пересечь двор.

И хотя моя вечная любовь - Боттичелли и Липпи, фрески Джотто прекрасны. Тем контрастнее простой фасад капеллы.

В Падуе раздолье для шопинга - на все вкусы и кошельки, от фешенебельных салонов лучших мировых марок до местных дизайнеров и дешевых сетевых магазинов. Множество музыкальных магазинов с винилом и дисками, прекрасные кондитерские, и на каждом шагу кафе и бары, некоторым из них, например знаменитой булочной, более двухсот лет.

А в простеньких магазинчиках пусто, забегут изредка домохозяйки - и больше никого. И сидит, грустит собачка у входа, даже облаять некого. Монорельсовый трамвайчик - самый удобный вид транспорта, всего одна линия, но проходит через весь город. Начинается на окраине, идет до вокзала и по всему центру. Так что добредаем, каждый раз меняя маршрут, до Прато-делла-Валле, устаем - сразу на трамвай. А от остановки у капеллы Скровеньи до дома 4 минуты ходьбы мимо супермаркета и кафешек.

Храмы Падуи совсем не барочные, пышно-золоченые, утопающие в роскоши, подавляющие великолепием, как римские. Падуанские храмы строгие, холодные, с простейшими фасадами снаружи и такие же строгие и простые внутри. Здесь заметно влияние Венеции, с ее византийским духом, здесь на улицах часто виден венецианский лев Святого Марка, на колонне, на часовой

башне, на стене.

И все же у Падуи свой стиль, свои черты в смешении тяжелых старых дворцов и веселых ярких улочек.

А еще здесь очаровательные цветные картинки-граффити на стенах, сценки и зверюшки. То джентльмен в шляпе воздушные поцелуи-сердечки посылает, то черный кот играет с бантиком, который спрятался уже за другим углом.

Пьяцца Синьории - самый центр Падуи.

До XIV столетия на ее месте находился целый жилой квартал. В Средние века здесь часто проходили музыкальные выступления и давались театральные постановки для развлечения горожан. На площади находится живописный Дворец Капитана с высокой часовой башней XVI столетия. Изящный астрономический циферблат показывает дату и время. Считается, что башенные часы - это один из самых первых хронометров Италии.

Днем все заставлено либо столиками кафе, либо рыночными палатками, а вечером на ступеньках устраивается молодежь.

И лишь ранним утром площадь открывается и показывается во всей своей красоте.

Падуя - Кафедральный собор

Падуя своими многочисленными аркадами напомнила Болонью, но Падуя более теплая, более камерная, здесь ты попадаешь в какой-то свой мир, и у этого мира есть душа. Может быть, поэтому именно о падуанцах (и феррарцах) отзываются как об очень приятных людях, а атмосферу самого города считают очень комфортной.

Общаются падуанцы весело, с удовольствием. Машу рукой

мужу, снимающему что-то на другом конце Прато, чтобы не потерял из виду.

- Да идет, идет, - смеется пожилая смотрительница Луга, гоняющая велосипедистов из скверика в центре.

Аркады здесь на все вкусы, от средневековых до современных, а за очередной арочкой прячется сквер со столиками кафе, или старая площадь, или улочка с фешенебельными магазинами. Или «Тесла» крылышками дверей машет, собирая вокруг любопытствующих.

Падуя - это лабиринт красочных улочек и серых стен дворцов, и вроде все похоже. Но мелкие очаровательные черты очередного переулка заставляют снова брать в руки фотоаппарат, и за каждым углом открывается что-то особенное.

Кафедральный собор Падуи внешне совершенно непримечателен.

Первая церковь VI века простояла здесь до 1117 года. Следующее здание - до первой половины XVI века. А вот строительство третьего, ныне стоящего собора, такого простого на вид, осуществлялось по плану Микеланджело Буонаротти и продолжалось около 200 лет. Рядом с храмом находится баптистерий, богато расписанный фресками на популярные в то время темы страданий Христа и Страшного суда.

А еще это самая заполненная народом по вечерам площадь Падуи. Здесь встречаются выпить бокальчик вина или спритца перед возвращением домой после работы или походом в кино или театр.

Еще одно старое и вроде непримечательное здание на площади -резиденция епископа Падуи.

Вдоль каналов здесь растет виноград и огромные сиреневые чертополохи, а на улицах старого центра распускаются огромные цветы на деревьях.

Падуанские легенды

В нескольких шагах от Дуомо, на улице Vescovado расположился внушительный дворец XVI века. В Падуе его называют Домом Тито Ливио, или Домом зеркал.

Некогда его первый владелец по имени Аннибале Мадджо да Бассано претендовал на родословную от Тита Ливия и даже утверждал, что на этом месте когда-то жил знаменитый древнеримский историк, чью «Историю Рима» не превзошел никто.

Падуя - один из мостов

Сына своего Аннибале назвал - угадаете? - Титом Ливием. А вот второе имя дома пришло из городских легенд.

Однажды молодая женщина, живущая на верхнем этаже, проснулась и обнаружила, что сидит она на самом краешке балкона, чудом не свалившись вниз. Лунатизмом девушка не страдала, и происшествие обеспокоило родственников. Тут и прочие странности случились. То служанка прибежит в ужасе, говоря, что стены одного из залов на первом этаже вдруг раздулись, как будто их распирает водой, то странные образы появляются в зеркалах - девочка с зашитыми губами или пожилая женщина, одетая в длинное черное платье, со свечой в правой руке.

Эти истории и дали второе имя старому дворцу. Говорят, что

во всех комнатах палаццо в любое время года очень холодно и обогреть их невозможно.

Как стемнеет, стихает жизнь на реке. Соседка покормила водоплавающую живность, включилась подсветка на римском мосту, и уже не виден следующий, горбатый каменный мостик справа.

И вдруг в темноте раздается: «О солееееe о солеее миоооо!» - и плеск весла.

Выглядываю: подсвечивая фонариками, плывет по темной речке гондола. Да с песнями! Интересно, это они с пути сбились и плывут домой, в Венецию?

На следующий день выяснилось, что это туристов катают по каналам. Сидят двое на скамеечке в лодочке, а еще двое веслами машут. И не гондола вовсе, а длинная лодка.

Оказалось, что существует маршрут по мостам Падуи. Мы их ножками прошли, карты-указатели с названиями мостов висят в нескольких местах, а прогуляться в тени аллеек вдоль реки в жаркий день - одно удовольствие.

Речка ВассИидIiопе берет старую часть города в кольцо. Гугл не ответил мне, сколько всего мостов в старом городе, я насчитала 23, исходя из карты, самыми красивыми считаются 10. Первое место среди них занимает наш мост за балконом, постройки аж 30 года нашей эры. Он реконструирован в Средние века и называется Понте-Молино, Мельничный мост, так как по обеим сторонам реки когда-то стояли мельницы.

Обычно именно здесь большинство приезжих входит в город: по главной дороге, через главные ворота - по нашему мельничному мосту. И стоят себе на мосту, и фотографируют наши старинные разноцветные домишки над речкой, наш утопающий в цветах живописный балкончик, мы им салютуем бокалами с вином - мы ж тут третий день уже, почти местные жители!

Есть Папский мост, есть мост Святого Августина, а мост Святого Леонардо - это как раз наш соседский горбатый средневековый мостик.

Падуя - башня Торлонги

От городских ворот Портелло спускается к воде эсаііпаіа - лесенка, здесь начинаются экскурсии на пароходиках по каналу Брента, по знаменитым виллам Палладио.

С моста Савонаролы в город также ведут ворота - с крылатым львом Св. Марка.

* * *

Башня Торлонги - одна из двух высоких башен древнего замка Падуи, не сохранившегося до наших дней. Легенда рассказывает, что здесь располагалась обсерватория Галилео Галилея.

Несколько веков в городе говорили о том, что когда-то именно здесь, на северной стороне башни, располагалась прекрасная фреска Мадонны с младенцем, защищавшая город от врагов. Местные жители утверждали, что образ появляется до сих пор, и вот наконец реставраторы и исследователи нашли документальное подтверждение, и поиски Мадонны начались - не зря ее образ напоминает о себе.

А в подвале, там, где сейчас библиотека обсерватории, Эдзелино да Романо, прозванный Эдзелино Монах, правитель Вероны, Виченцы и Тревизо, когда-то держал в камерах своих врагов. Кстати, не редки рассказы о том, как на холмах, окружающих город, в полнолуние мимо ошеломленных фермеров проходит, направляясь в Падую, призрачное войско Эдзелино. Неподалеку от этих мест расположен монастырь, куда ушел

Эдзелино, отойдя от дел. Судя по призрачным походам его войска, скучно монаху без сражений.

Понятно, что и без других призраков не обошлось. В ночь на 23 июня в башне Торлонги собираются стреги-ведьмы. Здесь часто ночами слышатся крики призрачных узников подземелья, а иногда в полночь на вершине башни вспыхивает огонь, который быстро спускается по ее стене и уходит под воду. Говорят, это неупокоенная душа одного из заключенных, совершивших самоубийство, вновь и вновь бросается в воды реки...

* * *

По булыжной улочке Савонаролы два шага под крытыми портиками - и перед вами одна из лучших пиццерий в городе. Кроме пиццы там множество вкуснейших блюд, а пицца такая, что только ради нее я готова изменить любимой домашней итальянской готовке, но не балкону над рекой. Поэтому бежим домой с обжигающими руки коробками, скорее к нашему зоопарку и безмятежности.

Главные события на реке происходят перед сном.

Утки собираются на ночлег с перекличкой по семьям, разбираются с толстыми неуклюжими дикими гусями, в итоге оставляя их на страже, вместе гоняют белую и серую цаплю, которые под нашим балконом ловят рыбу. Периодически раздается сочный чмок - очередной огромный карп высовывает морду и лопает пролетающую зазевавшуюся мушку.

Семейств утиных два: одно живет на холме, другое - под деревьями у самой воды чуть подальше. Назвала их Бардзини и Таталья -территориальные споры, раздел сфер влияния и прочее этому способствовали.

Вот вроде все улеглись, но тут в семье Бардзини выясняется, что какой-то тинейджер еще не дома. Начинается переполох, перекличка, возмущение, женские истерики. Кого-то отправляют на поиски в речку. Оживляется уже устроившееся на ночлег семейство Таталья; наконец, общими усилиями загулявший подросток возвращен на место.

А над всем этим, как сверхзвуковые истребители, летают стрижи.

Но вот взмах палочки невидимого дирижера - и все смолкает. И мгновенно падает ночь.

* * *

Просыпаюсь первый раз в 4 утра, потому что в реке просыпаются большие карпы, высовывают морды и с чмоканьем и чавканьем лопают еще не проснувшихся мушек.

Спать эти наглые толстые рыбины не дают не только мне.

От чавканья просыпаются утки и возмущенно высказывают свое недовольство рыбам. От утиного гомона просыпаются гуси и тарахтят в ответ.

На шум прилетают цапли и, замерев на одной ноге посреди реки, наблюдают за разборками. И все снова стихает до позднего утра, когда первые туристы появляются на Мельничном мосту.

Хлопают ставни и переговариваются через реку соседки, по римскому мосту тянутся в старый город через крепостные ворота мотоциклы, велосипеды, машины.

* * *

Сижу после обеда с чашечкой кофе на балконе и слышу сопение, кряхтение, вздохи внизу - как будто у соседей проснулся мопс или бульдог. Свешиваюсь с балкона - а это умывается огромный толстый гусь... Крылья короткие, шеи не хватает, вот он и кряхтит, пытаясь дотянуться до хвоста.

* * *

В воздухе запах мяты и розмарина, и колокольный звон с соборов и базилик. Прозрачная серебристая стрекоза подлетела, уставилась разноцветными глазками-телескопами и мягко спланировала на коленку.

Впереди еще один день под жарким солнцем, старинная булочная, крохотные чашечки кофе то на одном углу, то на другом, а то и бокальчик спритца или белого вина. Старые площади - Фруктовая и Травяная, Piazza della Frutta и Piazza delle Erbe, шумные рынки, ажурные балкончики и изящные аркады, горбатые мостики и темные средневековые фасады палаццо за крепостными стенами.

Кухня Падуи

Кулинарные рецепты демократичны и универсальны. Как семь нот, они принадлежат каждому, но их можно соединить тысячью способами, и тогда они становятся личными. А порой - уникальными.

Паола Мауджери

Падуя всегда отличалась прекрасным расположением для торговых целей: близость к Венеции, под власть которой она попала в 1405 году, река Брента, некогда судоходная для небольших торговых корабликов, самый старый в Италии университет - все это давало доступ к широкой аудитории, к самым свежим продуктам и специям, позднее австрийское владычество подарило падуанским блюдам некоторые свои черты.

Отсюда богатые кулинарные и винные традиции, ровно посередине между изысками кухни венецианской и простотой кухни бедняков с падуанских равнин или Эвганейских холмов. А также сочетание овощных и мясных блюд, прекрасные колбасы и ветчины, среди которых самая известная - прошутто ди Монтаньяна.

Издавна в Падуе говорили, что осень - время для винограда, а лето -для пшеницы. Смена времен года, как в любом другом регионе Италии, оказала важное влияние на кухню Падуи. Здесь всегда готовили, соединяя человеческий опыт с тем, что давала природа.

А еще - это сочетание плодородной земли, которой не может похвалиться южная Италия, с трудолюбием местных жителей, которые тоже не преминут заметить, как отличаются этим от южан. Но это вечная проблема севера и юга.

«Pan Pavan, vin visentin, trippe trevisane e done venexiane», - говорит местная поговорка на падуанском диалекте. Хлеб из Падуи, вино из Виченцы, триппа из Тревизо, а женщины - из Венеции.

Падуя славится производством хлеба - как видим, это было отмечено очень давно в народных песенках и поговорках. Но символ падуанской кухни - не хлеб, а птица - куры, гуси, индейки и даже голуби. Блюдами из птицы, имеющей особый вкус, Падуя была известна всегда.

Курицы Падуи известны в мире с 1600 года, когда и была выведена особая порода. Еще раньше, в 1300 году, Джакомо Донди делль Ороложо привез из польских земель несколько кур, чье мясо отличалось более темным цветом. Мясо более толстых,

чем привыкли в Италии, кур оказалось очень нежным и вкусным, куры смешались с местной породой и превратились в известную до сегодняшнего дня знаменитую курицу «падован».

Но и это еще не все. Курица-падован выращивается по строгим правилам только в определенных хозяйствах, питается местным зерном с добавлением - вы удивитесь - молока и меда. Представляете, какое мясо у курицы, питавшейся медом с молоком !

Появился даже термин «Corte Padovana», или «падуанский двор», состоящий из кур, гусей, индеек, происхождение которых признается и защищается Министерством сельскохозяйственной, продовольственной и лесной политики Италии.

Здесь особые рецепты блюд из гусятины. Мясо засаливают, консервируют в собственном жире, удаляя кости и кожу, сушат мясо у камина, а затем помещают в глиняную посуду, погружая слоями в растопленный гусиный жир, выдерживают не менее месяца перед употреблением. Гуся запекают в духовке, а потом так же хранят в глиняной посуде, наверное, мы в современном мире назовем это «конфи». Рецепты засолки и консервации очень старые и передаются из поколения в поколение.

Ветчина из гусиной грудки (Falso parsuto) представляет собой гусиные грудки с кожей, солью и натуральными ароматами. Гусиные грудки солят, приправляют и сшивают, прессуют в течение нескольких дней, а затем коптят и выдерживают около 3 месяцев.

Это производство родилось в XIX веке, и считается, что у него еврейское происхождение.

В Эвганейских холмах делают прекрасные вина из винограда мерло и каберне, шардонне и токай, пино бьянко и мускатные с цветочным ароматом.

Здесь любят мясо на углях или на вертеле, и, как во всем регионе Венето, здесь очень популярно ризотто.

Еще одна особенность падуанской кухни - это широкое использование в пищу мяса конины. Не только фрикадельки или супы, но и конская брезаола, салями, тушеное мясо, тонкий стейк из жеребенка.

Копченая нога лошади - это специальная засолка конины в рассоле в течение 8 дней, затем мясо коптят и делают крупные широкие колбасы, состоящие из 60 % конского мяса, 40 % свинины, соли и натуральных ароматизаторов.

С давних времен в Падуе едят «мюссо» - ослятину. Во многих семьях, тратториях и ресторанах в городе и в провинции Падуя всегда было принято употреблять мясо осла, в частности, приготовленное как рагу. Готовят его в несколько этапов около

трех дней с добавлением томата, шалфея, розмарина, лаврового листа, соли, перца, гвоздики и корицы.

Все продукты с кониной, жеребенком и ослом являются неотъемлемой частью типичной падуанской кухни с незапамятных времен.

Использование и приготовление конского мяса началось с использования мяса убитых животных (лошадей и ослов) в многочисленных средневековых сражениях, особо кровопролитных на равнинах к югу и юго-востоку от Падуи.

Традиционные сладости - это десерты, созданные падуанскими кондитерами или в крестьянских дворах, десерты венецианского происхождения. В первую очередь они были связаны с праздником Антония Падуанского, но все чаще появляются в кондитерских и в другое время.

«Pazientina» и «Pazientini» похожи по названию, но это разные сладости. Первое - слоеный бисквит, пропитанный кремом дзабайоне, второе -печенье с миндалем, фундуком, маслом без использования яиц, которое может храниться довольно долго. Оба этих десерта - творения падуанских кондитеров.

Из Венеции сюда пришли дзалети и кростоли. Дзалети можно найти во многих кондитерских, они могут быть как круглыми, так и четырехугольными и напоминают наше печенье из песочного теста. Кростоли пекут специально во время карнавала - они похожи на слоеный хворост. Вариант «zaleto con i giuggiole» является типичным блюдом именно Падуи, джуджоло - это твердые ягоды, напоминающие барбарис.

О венецианских дзалети упоминал Карло Гольдони в 1749 году.

Фугассу (фокаччу) в Падуе пекут очень давно, здесь это домашний десерт из дрожжей, муки, молока, яиц, сахара, сливочного масла, цедры лимона и соли. Ингредиенты смешивают, оставляют отдохнуть и готовят в духовке. Известно это блюдо уже не первое столетие.

А еще здесь готовят пирог круглой формы с инжиром, который пекут из желтой кукурузной муки, яичных желтков, сушеного инжира, предварительно замоченного в граппе, сливочного масла, сахара, пшеничной муки, соли. Яичные желтки смешивают с сахаром и сливочным маслом, затем с двумя видами муки. Этот десерт из кухни бедняков начали готовить в голодные времена после Первой мировой войны.

«Святые» сладости в старину предлагали беднякам города и путешественникам монахи базилики Сан-Антонио. За прошедшие века они стали популярным десертом, который выпекают уже городские кондитерские.

Пан дель Санто, или Хлеб Святого, это кекс из мягкой пшеничной муки, яиц, сахара, миндаля, шоколадной стружки и кофейных зерен в форме пончика, дольче дель Санто, или сладость от Святого, - это очень нежный и мягкий пирог с абрикосовым джемом внутри, цукатами, апельсиновой цедрой и миндалем. Он так и тает во рту! И таких «святых сладостей» много.

Влияние Австрии чувствуется при подаче к мясу тертого хрена с яблоками с добавлением уксуса. Такой хрен подается в первую очередь к блюду под названием «Гран Боллито алла Падована» (Gran Bollito alla Padovana), которое Галилео Галилей назвал одним из своих любимых блюд. Это целый набор вареного мяса, состоящий из кусков говядины, телятины, соленого языка, падуанской курицы и колбаски из свежей, только что забитой свинины (добавляется только в сезон забоя свиней).

Если вам нравятся простые, но вкусные десерты, миндальный пирог -правильный выбор! Он идеален для завершения обеда, в качестве десерта для самых маленьких или для завтрака, когда кусочек пирога макают в теплое молоко.

Называется он «Торта ди мандорле», это еще и полезный десерт. Считается, что миндаль обеспечивает необходимую дозу энергии в течение всего дня, питательные вещества для организма, а еще замедляет процесс старения.

Поэтому мы просто обязаны приготовить падуанский миндальный тортик, тем более что ничего сложного здесь нет и не надо никаких особых затрат времени.

Падуанский миндальный пирог, Тогіа бі Мапбогіе

Ингредиенты:

- 300 г необжаренного миндаля без шкурки
- 100 г муки
- 180 г сахара
- 70 г сливочного масла
- 5 яиц
- Цедра половинки лимона
- V пакетика разрыхлителя для десертов

Измельчаем миндаль блендером, взбиваем яичные желтки с сахаром до однородной смеси.

Добавляем растопленное масло, просеянную муку и разрыхлитель и хорошо перемешиваем ингредиенты.

Добавляем цедру лимона.

Взбиваем яичные белки до жесткости.

Добавляем яичные белки в смесь, постоянно помешивая, смазываем маслом и мукой сковороду диаметром 24 см и выливаем туда смесь.

Посыпаем сахарной пудрой для усиления потемнения во время приготовления и украшаем миндалем. Выпекаем в духовке при 180°С в течение 45 минут. Подаем при комнатной температуре.

Как уже было рекомендовано, если перед выпечкой посыпать поверхность сахарной пудрой, мы подчеркнем подрумянивание нашего торта.

Чтобы улучшить его тонкий вкус и мягкость, торт следует оставить остыть и подавать при комнатной температуре, возможно, в сопровождении крепкого белого вина, игристого вина или даже пассито, а детям - с ванильным или йогуртовым мороженым.

* * *

Несмотря на полезные свойства миндаля, желательно такими тортиками не злоупотреблять - в миндале много калорий. Тем не менее в разумных дозах он спасает от остеопороза и анемии.

Иногда к такому тортику подают винкотто, или «вареное вино».

Готовят его очень просто: красное сухое вино или виноградное сусло долгие часы кипятят на очень медленном огне до загущения сиропа. Винкотто используется во многих рецептах как сладких, так и соленых блюд. Промышленное винкотто похоже на бальзамический уксус. Оно выдерживается в дубовых бочках 4 года.

Маринованные листья радиччио, РабіссИо іп эаог

Ингредиенты:
- 200 г лука
- 60 г моркови
- 1 стебель сельдерея
- 1 вилок радиччио
- 20 г изюма
- 20 г кедровых орехов
- 3 ч. л. винного белого уксуса
- 4 ст. л. оливкового масла
- V неочищенного лимона
- V апельсина

• 150 мл белого вина
• 3 стакана воды
• V ст. л. сахара
• Соль и перец

Кладем изюм в чашку с теплой водой на несколько минут, чтобы он смягчился.

Удаляем цедру апельсина и лимона, нарезаем ее на очень тонкие полоски.

Моем радиччио и разрезаем на четыре части, приправляем солью и перцем.

Морковь нарезаем ломтиками и очень мелко нарезаем лук.

В достаточно большой сковороде разогреваем масло и обжариваем лук вместе с сельдереем и морковью, смешиваем с белым вином и уксусом, солью, перцем и добавляем сахар, отжатый и подсушенный изюм, кедровые орехи и кожуру цитрусовых вместе с 3 стаканами воды.

Готовим, пока содержимое сковороды не уменьшится вдвое.

Обжариваем радиччио до образования корочки на сильном огне в отдельной сковороде.

Вынимаем, укладываем в стеклянную или керамическую мисочку, поливаем приготовленным маринадом и оставляем на 12 часов.

Не думаю, что мы с вами будем регулярно готовить радиччио таким образом, но маринад интересный, и его вполне можно приспособить к другим овощам, например, к баклажанам или даже к рыбе, - будет вкусно!

Десерт из трех видов муки, Dolce alle tre farine

Ингредиенты:
• 5 яиц
• 150 г миндальной муки
• 150 г муки из пшеницы твердых сортов
• 50 г кукурузной муки
• 150 г сахара
• 4 ч. л. ликера амаретто
• 100 г сливочного масла и 15 г для глазури
• 150 г темного шоколада
• 1 лимон
• 1 апельсин
• 1 ч. л. разрыхлителя

Помещаем размягченное масло и сахар в миску миксера и взбиваем в течение 5 минут, смесь должна превратиться в белую

пену. Теперь добавляем яйца по одному, хорошо вмешивая одно, прежде чем добавлять другое, затем три просеянных ранее муки, заранее смешанных вместе, и все хорошо перемешиваем, затем добавляем ликер, щепотку соли, натертую цедру лимона и апельсина и чайную ложку разрыхлителя для теста. Хорошо перемешиваем и выливаем смесь в смазанную маслом и посыпанную мукой форму. Выпекаем в предварительно разогретой духовке при 170°C в течение 30-35 минут.

Кекс можно полить взбитыми сливками, украсить свежими ягодами.

Аутентичный деревенский рецепт не содержит ликера и апельсиновой и лимонной корочек, этот рецепт адаптирован к современной городской кухне. Зато в тесто добавляют заранее отваренные и порезанные каштаны.

Рецептов этого десерта множество, пекут как большие кексы в форме пирога, так и маленькие, поливают шоколадом и делают в середине отверстие, в которое добавляют крем.

Торта Пьяцентина - главный падуанский десерт, Тогіа Pauieniina

Впервые этот торт упомянут в 1600 году в одном из францисканских монастырей на Падуанской территории.

Происхождение названия имеет как минимум две версии: по одной, его давали больным, пациентам, для укрепления сил организма, другая версия более правдоподобная - название произошло от иного значения слова «пациент» - терпеливый, потому что при приготовлении этого десерта терпение точно необходимо!

Существует рецепт, признанный классическим Академией итальянской кухни. Оригинальный и аутентичный рецепт, заверенный нотариально, хранится в Торговой палате Падуи.

Хозяйки упрощают дома изготовление Пьяцентины, и я приведу именно такой рецепт. Потому что в эталонном рецепте, как минимум, яйца взбиваются вручную исключительно в медном котле!

Не каждый ресторан или кондитерская в Падуе берутся за приготовление торта по эталонной инструкции!

Ингредиенты:

Бисквит

- 4 цельных яйца
- 190 г сахара
- 200 г муки

• 30 г очищенного измельченного миндаля

Тесто брешиано

• 50 г сливочного масла

• 50 г муки

• 50 г очищенного миндаля

• 50 г сахара

Яичный крем

• 450 мл ликера марсала

• 100 г сахара

• 8 яичных желтков

• 90 г сахара

• 80 г крахмала

• Растопленный шоколад (в количестве, достаточном для трехкратного покрытия торта)

Для бисквита

Взбиваем яйца с сахаром, вручную добавляем муку, в которую ранее был добавлен очищенный миндаль. Делим на две части, выливаем смесь в круглые формы, смазанные маслом на % их емкости. Выпекаем при температуре 180° С около 18 минут. Получится два бисквита.

Тесто брешиано

Выливаем все ингредиенты и смешиваем, пока не получим однородное тесто. Раскатываем смесь и с помощью скалки уменьшаем ее до толщины 8 мм. Затем делаем кружок того же диаметра, что и бисквит. Выпекаем при температуре 180° С около 15 минут.

Оставляем остывать. Должно получиться два выпеченных кружка.

Крем из яиц

Отвариваем марсалу с сахаром. Взбиваем яичные желтки с сахаром. К желткам добавляем крахмал и ложку холодной марсалы, чтобы все перемешалось. Энергично взбиваем, выливаем смесь в кипящую марсалу, пока она не загустеет. Как только кипение возобновится, продолжаем помешивать и варим около 6 минут. Вынимаем из кастрюли и даем остыть.

Готовим сам торт

Кладем кружок из теста брешиано на бисквит и поливаем растопленным шоколадом.

Сверху шоколад покрываем кремом, причем крем не должен соприкасаться с брешиано - для этого и нужна шоколадная «вуаль».

Накрываем диском из бисквита, а в эталонном рецепте его еще и пропитывают ромом.

Наносим еще один слой крема и накрываем вторым диском брешиано после того, как поверх крема снова нальем растопленный

шоколад.

Теперь поверх последнего диска наносим тонким слоем темный шоколад.

Украшаем торт толстыми стружками шоколада и горьким какао.

Едят торт на следующий день.

Шоколадная лазанья, Ьаиадпе аі сіоссоіаіо

Ингредиенты:

Для пластин

• 200 г шоколадного печенья

• 90 г топленого масла комнатной температуры

Для сливочного крема

• 300 г свежего сыра (типа рикотты)

• 40 г сахарной пудры

• 3 ст. л. свежих сливок

• 3 г желатиновых листов

• V ванильного стручка

Для шоколадного мусса

• 200 мл свежих сливок

• 215 г темного шоколада

• 150 г взбитых сливок

Дополнительно

• 250 мл свежих сливок

• Горький какао-порошок

• Темные шоколадные чипсы и стружка горького шоколада

В миксере смешиваем печенье с топленым маслом. Накрываем дно прямоугольной формы с высокими краями (желательно со съемным дном) пищевой фольгой.

Раскладываем полученную смесь, хорошо выровняв ложкой.

Помещаем в холодильник.

Для сливочного сыра: замачиваем желатин на 10 минут в холодной воде. В миске, используя электрический венчик, смешиваем сыр со сливками, стручком ванили и сахарной пудрой.

Хорошо отжимаем желатин и растапливаем его в маленькой кастрюле со сливками. Добавляем к сырной смеси, хорошо перемешивая. Выливаем крем на основу для печенья и ставим в холодильник на 1 час.

Тем временем готовим шоколадный мусс: натираем темный шоколад, выкладываем в кастрюлю и доводим до кипения на медленном огне.

Разогреваем сливки в другой кастрюле, наливаем их в шоколад,

накрываем крышкой и оставляем на 5 минут.

Перемешиваем венчиком до получения блестящей однородной смеси.

Отправляем шоколадный мусс в холодильник.

Теперь намазываем бисквит сырным кремом, далее - слой шоколада.

Взбиваем 250 г сливок и покрываем весь торт с помощью шпателя для теста, заступая за края. Посыпаем горьким какао в комплекте с шоколадной стружкой и подаем на стол.

Жареная курица с ароматом лимона, Pollo arrosto con profumo di limone

Ингредиенты:

- Курица весом около 1,5 кг
- 2 зубчика чеснока
- 2 лимона
- 2 веточки розмарина
- 5-6 листьев шалфея
- 2-3 веточки тимьяна
- 1 рюмка ликера Куантро или Гран Марнье
- 2 стакана белого сухого вино
- 2 ч. л. муки
- Сливочное масло
- Мед
- Оливковое масло
- Соль и перец

Солим и перчим промытую и обсушенную курицу снаружи и внутри.

Помещаем веточку розмарина, листья шалфея, тимьян, измельченные, но не очищенные зубчики чеснока и половинку лимона, нарезанного дольками внутрь курицы.

Хорошенько зашиваем птицу кухонной нитью, чтобы содержимое не вывалилось.

Кладем курицу на противень, выстланный пергаментной бумагой.

Помещаем противень в предварительно разогретую духовку при 230°С на 10 минут. Обильно поливаем оливковым маслом, вином и ликером и оставляем в духовке до готовности птицы. Если будет пересыхать, поливаем белым вином.

Вынимаем курицу и заворачиваем в фольгу, чтобы не остыла.

Оставшийся на противне сок выливаем в мисочку, половинку лимона натираем на крупной терке вместе с цедрой, добавляем

муку, по 2 столовые ложки меда и ликера. Загущаем соус на огне вместе с цедрой в течение 2-3 минут и добавляем 20 г нарезанного кубиками холодного сливочного масла.

Разделываем курицу на порции, подаем, полив соусом.

Картофель в лионском стиле, Patate alla lionese

Ингредиенты:
- 900 г картофеля
- 300 г белого лука
- 50 г сливочного масла
- Оливковое масло
- Петрушка
- Соль

Отвариваем очищенный картофель в большом количестве подсоленной воды, но не до готовности - картофелины должны оставаться жестковатыми.

Растапливаем половину сливочного масла в сковороде, обжариваем ломтики картофеля, пока они не станут золотисто-коричневыми, сверху должна быть тонкая хрустящая корочка, а внутри картофель должен быть мягким. Перекладываем на блюдо и ставим в теплое место.

В той же сковороде растапливаем оставшееся масло, сбрызгиваем оливковым маслом и обжариваем мелко нарезанный лук.

В конце приготовления добавляем щепотку соли и рубленой петрушки, перемешиваем и распределяем лук с маслом на ломтики картофеля.

Подаем картофель сразу, горячим.

Фаготтини из цукини, I fagottini di zucchine

Ингредиенты:
- 300 г филе форели или лосося (без костей)
- 15 г обессоленных каперсов
- 3 кабачка-цукини
- Кедровые орехи
- Петрушка
- Мята
- Небольшой перчик чили
- Оливковое масло
- Соль и перец по вкусу

• Орегано по вкусу

Нарезаем цукини на тонкие полоски и жарим на сухой антипригарной сковороде в течение 1 минуты с каждой стороны. Выкладываем в посуду, подсаливаем, посыпаем измельченными петрушкой и мятой, сбрызгиваем оливковым маслом и оставляем на 1 час.

Обжариваем столовую ложку кедровых орешков, добавляем к ним филе лосося, каперсы, перчик чили, петрушку, подсаливаем и размешиваем миксером.

Теперь раскладываем крестиком две ленты цукини, выкладываем в середину получившуюся смесь и закрываем конвертик.

Кладем конвертики верхней стороной вниз на смазанный оливковым маслом противень, приправляем солью, перцем, орегано, добавляем еще немного масла и выпекаем при 200˚С в духовке 7-8 минут.

Эскалопы в белом вине, Scaloppine al vino bianco

Это простое классическое блюдо, популярное не только в северной Италии.

Ингредиенты:

• 800 г телячьей вырезки
• V ст. л. сливочного масла
• V ст. л. оливкового масла
• V стакана сухого белого вина
• Немного муки
• Соль
• Черный перец

Телячью вырезку нарезаем тонкими ломтиками. Их можно приправить смесью трав из розмарина и шалфея, а также сушеного тимьяна, майорана или эстрагона.

Растапливаем сливочное и оливковое масло в сковороде, эскалопы подсаливаем, перчим и обваливаем в муке.

Кладем эскалопы в сковороду и обжариваем с обеих сторон на сильном огне, затем огонь убавляем, добавляем вино, травки по вкусу и готовим на медленном огне минут 10, переворачивая.

Так же готовят и филе куриной грудки вместо телятины.

Фрикадельки в апельсине, PoIpeHine aII'agancia

Ингредиенты:

• 400 г свежего нежирного свиного фарша
• 2 ломтика черствого белого хлеба
• 100 мл молока
• 1 яйцо
• 20 г тертого сыра
• 30 г изюма
• Тертая цедра 1 крупного апельсина
• Панировочные сухари или мука
• Оливковое масло
• Мускатный орех и молотая корица - по щепотке
• Соль
• Перец

Замачиваем изюм в небольшом количестве теплой воды на полчаса. Тем временем смешиваем хлеб с молоком, добавляем фарш, перемешиваем, затем добавляем яйцо и снова перемешиваем.

Добавляем сыр и тертую апельсиновую цедру, мускатные орех и корицу, перчим и солим.

Изюм вынимаем, обсушиваем полотенцем или бумагой, добавляем в фарш. Лепим шарики примерно с грецкий орех и обваливаем в муке или панировочных сухарях.

Обжариваем в кипящем масле, осторожно переворачивая. Когда станут золотисто-коричневыми, вынимаем и подаем с несладким йогуртом и розмарином.

Фрикадельки из тунца, PoIpейе бi aI iопno

Ингредиенты:

• 200 г тунца в масле (вынуть филе и просушить, чтобы масло все стекло)
• 40 г сухого хлеба
• 1 стакан молока
• 1 яйцо
• 1 ст. л. соленых каперсов
• 20 г тертого сыра
• 2 ст. л. панировочных сухарей и 1 ст. л. для панировки
• Рубленая петрушка
• Соль
• Оливковое масло для жарки

Замачиваем сухой хлеб в молоке, отжимаем и смешиваем с остальными ингредиентами - каперсами, тунцом, сыром, петрушкой вручную, вилкой. Оставляем при комнатной температуре на 15 минут.

Теперь осторожно мокрыми руками лепим фрикадельки

размером чуть больше оливки, обваливаем в оставшихся панировочных сухарях и обжариваем в большом количестве разогретого масла до золотистого цвета. (Подруга моей знакомой сказала, что правильная температура масла для обжарки проверяется так: окуните в него маленький кусочек хлеба: если он опускается на дно и сразу всплывает, то это правильная температура.)

Вынимаем шумовкой и укладываем на бумагу, чтобы стекло лишнее масло.

Подаем как горячими, так и холодными, как закуску к белому вину.

Козий сыр, жаренный со шпеком, Tomini filanti allo speck

Ингредиенты:

• 4 кусочка козьего сыра для жарки (продают уже готовыми в коробочках)

• Мед

• 50 г очищенных фисташек

• 8 ломтиков шпека (копченой ветчины, бекона)

Поливаем сыр медом, посыпаем измельченными фисташками, осторожно укладываем сыр в серединку скрещенных ломтиков ветчины.

Разогреваем масло в сковороде, укладываем туда наши конвертики, обжариваем с двух сторон. Поверхность сыра должна быть золотистой.

Подаем горячими.

Немного о ресторанчиках Падуи.

• В Падуе надо обязательно попробовать сельдерейное мороженое в кафе Bepi do Mortise, существующее более 70 лет, где работает уже третье поколение семьи. Используются только натуральные продукты и загустители - секретные ингредиенты, которыми славится это особенное мороженое.

• В двух шагах от Prato della Valle есть крохотная пиццерия Orsucci. Пицца здесь особенная, очень тонкая и приготовленная на сковороде, едят ее стоя. Ресторанчик был открыт в 1922 году.

• На Via Maroncelli Da Giovanni готовят знаменитое боллито - ассорти из различных видов мяса.

• Сэндвич с поркеттой (мясным рулетом из печи) в баре Dei Osei на углу с Volto della Corda. Поркетта большими кусками укладывается между ломтями хлеба. Падуанцы это заведение обожают.

• Конечно, Caffe Pedrocchi. Когда принесут фирменный

маккиато с мятным кремом и вуалью из какао, официант обязательно предупредит: «Не размешивать и не сластить».

• Сто бутербродов от Dalla Zita - их реально сто видов, на все вкусы. Дешевое место, любимое студентами и падуанцами, на Via Gorizia.

Элегантность Виченцы

Veneziani gran signori, padovani gran dottori, veronesi tutti matti, vicentini manga gatti.

Венецианцы - великие синьоры, падуанцы - великие врачи, веронцы - все сумасшедшие, а вичентинцы - едят кошек.

Старинная песенка региона Венето

Никогда не испытывала интереса к Виченце, даже обычного любопытства.

Образ этого города сложился из одного из венецианских детективов Донны Леон (которые я скупала все, от первого до последнего). Виченца в книгах проходила вскользь, представлялась городом промышленным, и что может быть интересного! А уж после старой песенки совсем не хотелось в Виченцу!

Но от Падуи до Виченцы ехать всего 14 минут. И жарким падуанским утром мы быстренько собрались, сели на монорельсовый трамвайчик и отправились на вокзал, чтобы вскоре оказаться в Виченце.

Виченца-пьяцца

Мы вышли на привокзальную площадь и сразу окунулись в прохладный ветерок и зелень - перед нами был парк, а позади на горе впечатляющий собор. И до центра, до ворот и башни, откуда начинается старый город, - 10 минут пешком.

Но прежде, чем пройти вдоль парка, под многоголосье посетителей кафе напротив вокзала (эдакой парковой стекляшки, с прекрасными десертами!), наперебой машущих руками - туда, туда, в центр, нет, это два шага, совсем рядом! - мы оглядываемся назад, а вернее, задираем головы.

Собор возвышается над городом на горе Монте Берико, так он и называется - Мадонны Монте Берико. Построен в 1428 году, после явления Богородицы местной крестьянке, которую звали - случайно ли? - Виченца Пазини.

В это время в округе свирепствовала чума, и Мадонна, явившись перед ошеломленной тезкой города, попросила построить храм в свою честь. Братство Марии было создано довольно быстро, и первая простенькая церковь была построена всего за три месяца, после чего эпидемия чумы прекратилась!

Постепенно церковь достраивалась, в XVII—XVIII веках она стала барочной, и, конечно, знаменитый Палладио там тоже отметился. Колокольня была спроектирована в XVIII веке, а внутри храма есть фрески известных художников, включая Веронезе.

Под ногами лежит весь город, а собор действительно очень красивый.

И теперь, взглянув на город с высоты, можно входить в его ворота под такой знакомой по городам Венето и Эмильи Романьи башней.

Вошли - и показалось, что мы опять на юге: узкие разноцветные улочки и испанские ажурные балкончики, ярко-желтые фасады на фоне яркосинего неба, все очень южное, поразительно не североитальянское.

Но... это только мгновенное первое впечатление, чистота, ажурность и элегантность, камерность площадей - это не юг.

И тут же дворцы Палладио, с которыми связан практически весь город, и сюрприз: колонны-близнецы венецианской пьяцетты Сан-Марко и аркады ну совсем Дворца дожей! При этом совсем немного туристов и теплые краски фасадов.

Утренний сюрприз: с ветерком, без жары, окруженный парками элегантный тихий город.

Когда-то он назывался Кимбрия. Говорят, что название Виченца пришло от кельтского слова «Вик-Вейк», что означало деревня. Но местным жителям нравится другой вариант: «Cymbria antiquo tempore dicebatur vicentina civitas».

Когда начал отстраиваться Рим, представителям других городов предложили построить в городе каждому свое здание. Отправились в Рим падуанцы и венецианцы, веронцы и феррарцы.

А жители города Кимбрия никак не могли выбрать, кого им

отправить в Рим. Когда наконец делегация кимбрийцев прибыла в Рим, оказалось, что дворцы прочих городов были построены уже наполовину.

Пришлось собирать деньги и нанимать множество рабочих, чтобы создать самое красивое здание и не отстать от других.

- Чей это дворец? - спросил правитель Рима, принимавший строительство.

- Это дворец Кимбрии, - ответили ему.

- В честь вашей работы с этого момента вы будете называться вичентини - победители.

Так появилось, по легенде, название города.

А еще жителей города называют кошкоедами. Помните ту песенку, про жителей Венето - «Viceпiini тапдiа даНi»?

Пошло такое утверждение со времен, когда бушевала чума. Тогда и вышло предписание в каждом доме держать кошку для борьбы с крысами. С крысами справились, но есть после эпидемии было нечего... Так в городе исчезли кошки.

Хорошо, что это было, если вообще было, в те далекие времена. Сегодня вичентинские кошки прекрасно себя чувствуют на улицах города.

В Церкви Санта-Корона хранится шип из тернового венца Иисуса Христа, а в обычных двориках на стенах сокровища, словно с римского форума -плиты, барельефы и саркофаги.

Принято начинать осмотр города с одной из главных достопримечательностей, знаменитого олимпийского театра Палладио, и дальше несколько его дворцов и вилл находятся в черте города, после чего основной туристический маршрут - канал Брента со знаменитыми палладианскими виллами.

Театр Олимпико расположен на улице имени своего создателя. Разрабатывая проект здания, Палладио взял за основу овальный внешний вид античных театров, но перестарался со сметой - не учел высокую стоимость камня.

Виченца - театр Олимпико

Виченца - сбежавшие колонны Венеции

Выход нашел президент театральной академии и предложил богатым жителям города разместить на сцене театра их скульптурные портреты, естественно, за плату.

Деньги появились очень быстро, президент академии вошел в историю, а скульптуры и сейчас находятся в театре. В итоге сцена театра превратилась в произведение искусства, словно город в городе, с панорамными перспективами и скульптурами. Подобного вы не увидите больше нигде.

* * *

Вилла Вальмарана находится в городе в 20 минутах ходьбы

от центра. Не обошлось и без легенды.

Говорят, что родилась дочь владельца виллы карлицей, и, чтобы не ощущала девушка своего физического недостатка, отец бедняжки набрал слуг из… гномов, которыми населена была эта местность.

Но однажды девушка увидела в окно прекрасного принца и осознала, насколько они отличаются друг от друга и что ее никак не назовешь прекрасной.

В отчаянии карлица бросилась с башни, а слуги-гномы от горя окаменели и до сих остались стоять в саду виллы. Даже сегодня каменные слуги следят за девушкой, ставшей призраком, и охраняют ее.

В современной Виченце находится так называемая итальянская силиконовая долина, а учитывая неплохое материальное положение ее жителей, она переполнена элегантными бутиками и прочими магазинами, причем не только известных марок, но и местных дизайнеров.

Здесь родилась известная марка Pal Zileri, которая производит одежду для мужчин, ее стиль - мужская индивидуальность в большом городе.

А еще Виченца - ювелирная Мекка. В январе, июле и сентябре здесь проходят крупнейшие международные ювелирные ярмарки, а общий объем торговли ювелирными изделиями около двухсот тонн в год!

Основные праздники в городе, как во всех прочих итальянских городах, осенью.

Есть среди них один, связанный с сушеной рыбой. Называется он Bacala.

Под этим словом подразумевается не только традиционная для Италии сушеная треска, которая здесь называется «stoccafisso», а любая сушеная рыба. Это очень популярный праздник, на который съезжается множество людей, даже создано целое братство Confraternita del Baccala alla Vicentina, цель которого собрать в одно издание все возможные рецепты сушеной вичентинской рыбы.

В отличие от многих других городов, ставших проходными в моей туристической жизни, Виченца тронула сердце.

Ажурной элегантностью дворцов и балконов, венецианской пьяццеттой Сан-Марко, не выдержавшей шума и засилья народа со всего света, сбежавшей и спрятавшейся в Виченце.

Кухня Виченцы

Я читаю рецепты так же, как фантастические романы. Когда дело подходит к финалу я каждый раз говорю себе: этого просто не может быть!

Рита Руднер

Кухня Виченцы - это идеальное сочетание кухни аристократов, блюд, готовящихся на роскошных виллах на берегу реки Брента, с кухней бедняков, с блюдами семейного очага, где бабушкин рецепт готовки из продуктов венецианской земли передавался детям и внукам.

И это не только полента и сухая треска.

Приготовление яблок и груш со специями пришло из Древнего Рима, позднее на вичентинских землях это превратилось в знаменитую домашнюю горчицу.

Белая спаржа появилась в Средние века, а в XVI веке кухня Виченцы уже сложилась так, как она дошла до наших дней, с современными добавлениями и изменениями.

Сладкий горошек выращивали под солнцем бенедиктинские монахи и отправляли для приготовления знаменитого «ризи и бизи» для венецианского дожа. Праздничный рецепт тех времен предписывал использовать именно вичентинский рис из Грумоло-делле-Аббадессе, который с XVI века выращивали монахи на землях, орошаемых с каналов реки Брента.

Знаменитые виллы Палладио на канале реки Брента - это не только произведения архитектурного искусства, которыми мы восхищаемся до сих пор. Вокруг вилл были устроены целые хозяйства, конюшни и свинарники, водоотток для уток, огороды и виноградники.

В хозяйствах выращивался пастернак, который даже появлялся на картинах того времени, кстати, былая слава его возродилась несколько лет назад.

Здесь популярны горные сыры, например, «Морлакко дель граппа ди мальга», по преданию, привез переселившийся сюда с Балкан народ морлакко.

Особая гордость региона - это, конечно, граппа. Именно здесь, вокруг горы Монте Граппа, в городке Бассано-дель-Граппа, и появилась, по преданию, самая первая граппа. Говорят, что граппа - это воплощение в градусах итальянского темперамента!

И я сейчас спела бы оду итальянскому виноградному самогону, если бы не сделала этого в своих предыдущих книгах.

Скажу лишь, что в городке Бассано-дель-Граппа есть не только знаменитый деревянный крытый мост Палладио - Понте-

дельи-Альпини, или Понте Веккьо, над шустрой речкой с видами на горы, красивый исторический центр и замок, но и музей граппы, где подробно рассказывается о производстве этого напитка и проводятся дегустации.

Цены на граппу здесь соответствуют месту, поэтому ехать за бутылочкой аутентичной граппы по нормальной цене лучше в другие места: в Креспано-дель-Граппа, Серен-дель-Граппа, Борсо-дель-Граппа, Чизмон-дель-Г раппа.

Более 60 муниципалитетов провинции Виченца производят продукты, получившие знак DOP (Наименование, защищенное по происхождению).

Близость гор и Трентино привнесла сюда картофельные клецки, популярные в дни карнавала. Здесь делают пасту Фаджоли - густой суп из бобов и пасты, причем в горной местности в него добавляют свиную шкуру. С незапамятных времен благодаря этому обеспечивались необходимые калории в бедном крестьянском блюде.

Венецианскую пасту биголи здесь готовят с уткой и гусем.

Биголи с уткой, I bigoli co' 1'arna (на диалекте)

Сейчас для приготовления этого блюда используют утиный фарш -кстати, паста с утиным фаршем безумно вкусна по всему региону Венето!

Но традиционный старый рецепт предусматривал приготовление биголи в той же воде, в которой варили утку, и заправку соусом из масла с травами и субпродуктами из утки.

Ингредиенты:

- 500 г утиного фарша
- 500 г пасты типа биголи
- Несколько листиков шалфея
- Розмарин
- 1 стебель сельдерея
- 1 морковь
- 1 белый лук
- 1 зубчик чеснока
- Оливковое масло
- 1 стакан сухого белого вина
- 1 л мясного бульона
- Тертый сыр типа пармезана

Паста типа биголи - длинные трубочки, пустые посередине. Взяв широкую лапшу тальятелле, мы превратим вичентинский рецепт в типичный для региона Венето, и это тоже будет вкусно.

Только не спагетти, они не подходят для утиного соуса!

Измельчаем сельдерей, морковь, лук и зубчик чеснока.

Обжариваем нарезанные овощи на оливковом масле, делаем классическое соффрито.

Добавляем утиный фарш, обжариваем. Чтобы не пересохло, добавляем понемногу горячий бульон.

По мере тушения приправляем солью и перцем, кладем веточку розмарина, листочки шалфея.

Когда фарш будет практически готов, добавляем белое сухое вино.

Отвариваем биголи в подсоленной горячей воде и сливаем воду. Приправляем прямо в кастрюльке, где варились биголи, готовым рагу и подаем горячим, посыпав тертым сыром.

И, как говорят в Виченце: «Arna lessa e bigolo tondo, a la sera contenta el mondo» (Утка тушеная, биголи круглые вечером осчастливят весь мир).

Моза Вичентина, Mosa Vicentina

Это густой согревающий в зимние месяцы тыквенный суп, в который добавляли горстку риса.

Ингредиенты:

• 400 г очищенной тыквы, порезанной на мелкие кусочки

• 30 г сливочного масла

• Чуть-чуть молока по вкусу

• Соль по вкусу

Отвариваем тыкву в подсоленной воде, подсаливаем, взбиваем миксером, добавив масло, вливаем чуть-чуть горячего молока. Подаем с горячими сухариками.

Я не добавляю молоко, но обязательно кладу при варке тыквы крохотную щепотку молотой корицы и при подаче веточку свежего розмарина.

Ньокки в соусе с брокколи фиоларо, Gnocchi in salsa di broccolo fiolaro

Вкусное первое блюдо, состоящее из двух разных видов клецек - с белой мукой и с кукурузной мукой. Подается с соусом из брокколи.

Ингредиенты:

Для клецек

• 1 л молока

• 125 г желтой кукурузной муки
• 125 г белой муки
• 2 яйца
• 50 г сливочного масла
• 130 г тертого сыра (Grana Padano)
• Мускатный орех
Соль
Для соуса
• 400 г брокколи (местного сорта фиоларо)
• 100 мл овощного бульона
• Оливковое масло
• Соль
• Перец
• 100 г копченой свиной шейки
• Оливковое масло

Берем две кастрюльки, поровну делим между ними молоко, добавляем четверть сливочного масла, также поделив пополам, слегка подсаливаем, добавляем поровну мускатный орех и доводим до кипения.

Теперь в каждую кастрюльку осторожно добавляем свою муку, размешиваем, чтобы не получилось комочков.

Готовим на умеренном огне 15 минут. Снимаем с огня, добавляем яйца и половину тертого сыра, опять же поровну. Все перемешиваем.

Столовой ложкой, смоченной в холодной воде, берем понемногу нашего вареного теста и укладываем на противень, смазанный оливковым маслом, сначала из первой, потом из второй кастрюльки. Посыпаем оставшимся сыром и поливаем растопленным сливочным маслом.

Для соуса

Отвариваем брокколи в воде, солим и перчим. Размешиваем миксером до однородности, можно разбавить водой, в которой брокколи варилась, чтобы получилось состояние крема.

Нарезаем полосками шейку и обжариваем, пока не станет хрустящей.

Выкладываем крем из брокколи в тарелки на клецки, сверху - хрустящее мясо.

Ризотто с тыквой и лисичками, Risotto con zucca e galinacci

Ингредиенты:
• 300 г риса карнароли
• 150 г лисичек

• 200 г тыквы
• 10 г сушеных белых грибов
• 1 лук-шалот
• 1 бокал шампанского брют
• Соль и перец по вкусу
• Немного оливкового и сливочного масла

Подрумяниваем мелко нарезанный лук-шалот в оливковом масле, добавляем нарезанную небольшими кубиками тыкву, добавляем немного горячей воды и тушим до готовности. Часть тыквы давим в пюре, часть оставляем кубиками.

Готовим ризотто: обжариваем рис в смеси оливкового и сливочного масла, когда оно становится прозрачным - добавляем бокал шампанского, выпарилось - добавляем бульон или горячую воду и тушим, добавляя воду по мере необходимости, до готовности, подсолив и поперчив.

За это время обжариваем грибы.

Как только рис у нас готов аль денте, добавляем в него грибы и тыкву, немного сливочного масла, доводим до готовности в течение примерно 5 минут.

На праздничный стол подается в тыкве.

Такое ризотто готовят с тыквой и окороком, с салатом радиччио и сыром горгондзола - вариантов множество.

Северный Рим: в поисках Ромео

Каждое утро нас будил шум крыльев и громкое курлыканье. Это парочка голубей начинала свои весенние игры. Видимо, традиционные танцы по кругу - это слишком банально для города Ромео и Джульетты!

Они прилетали вместе, дама быстренько забиралась на подоконник, за приоткрытые ставни небольшого дома напротив нашего балкона, и начинала нежно мурлыкать. Кавалер вздыхал, расправлял перья и, присев на скат соседской крыши, заводил серенады, постепенно увеличивая громкость и входя в раж. Дама сдавалась где-то через полчаса, оценив по достоинству артистизм партнера. Во всяком случае, после завтрака парочки уже не было. Улыбнитесь, вы в Вероне!

Я долго ее избегала. Не цепляли ни рассказы знакомых, ни фотографии - ну никак.

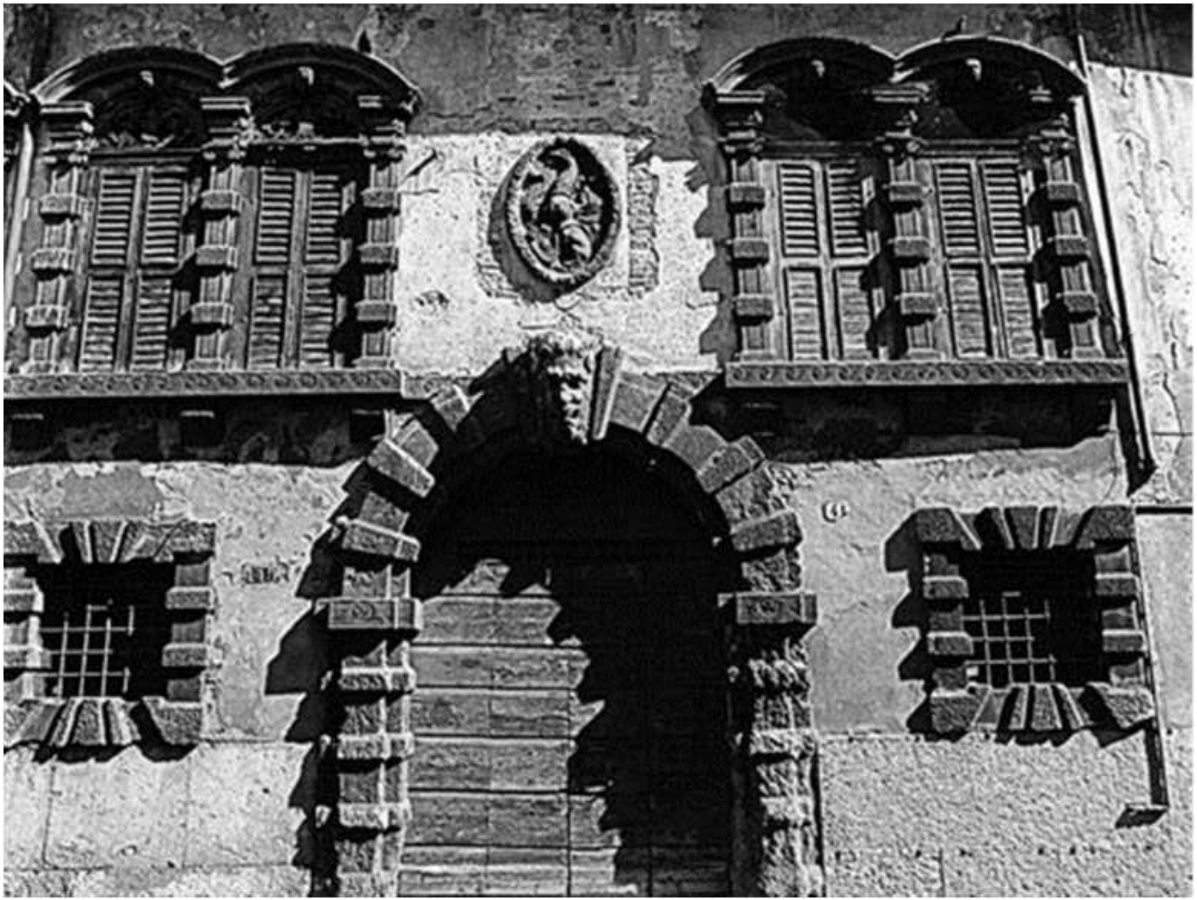
А в фильме «Письма к Джульетте» глаза мои увлажнялись скупыми женскими слезами по мере продвижения героев поближе к Сиене!

Но рано или поздно должен был дойти черед и до Вероны. И как же я была не права, обходя этот город стороной, а может, наоборот, все приходит в нужное время.

Верона тронула сердце красотой улочек и площадей, изгибов реки, теплотой общения с веронцами.

Это очаровательный, очень итальянский город... Как он смог сохранить эту классическую «итальянскость» - удивляюсь. Деление Вероны в свое время на французскую и австрийскую части, венецианское влияние должны были сильно изменить этот город, но этого, к счастью, не произошло.

Говорят, что ранней зимой Верона становится голубовато-прозрачной.



Верона - траттория

Здесь надо найти свой маленький бар на маленькой площади, свою тратторию, увидеть рассвет у моста Кастельвеккьо и закат от замка Сан-Пьетро. Каждый найдет свой собственный уголок и свой кусочек счастья, а Джульетта - «это просто бренд для туристов, не обращай внимания», -сказал веронский писатель Эммануэле Дельмильо, когда я пожаловалась на зашкаливающий все мыслимые пределы культ любви и культ Джульетты в этом городе.

Первым делом мы отправились, конечно, есть в тратторию под названием Tre Risotti в соседнем переулочке. Меню дня включало и кофе, и дольчи-сладости, и четверть бутылки домашнего вина на нос.

Вино оказалось неинтересным, в остальном все было выше всяческих похвал. Маленькая траттория с хмурой синьорой и веселым синьором была заполнена местными, забежавшими на обед, а меню дня предлагало аж три варианта, в одном из которых оказались фрикадельки из конины с картошкой. Об этом кричала надпись мелом на доске: Сегодня!!! Фрикадельки из конины!!! Но я взяла классическую тальяту -порезанный тонкими полосками стейк на гриле на подушке из рукколы с лепестками твердого сыра сверху.

Кульминацией обеда оказалось первое блюдо - паста.

Потом друзья объяснили, что в Венето это блюдо называется calzunzei («z» в данном случае читается как «s») - маленькие кальцони, хотя не имеет ничего общего с кальцони

традиционными.

Начинка этого слоеного пельменя большого размера была из рикотты, артишоков и чего-то еще, что уже не имело никакого значения, потому что вкусно было неимоверно.

Поэтому сразу после приезда города мы не увидели, силы были только отползти обратно и упасть в кровати.

А потом мы отправились гулять, сначала к Кастельвеккьо, и, как бы ни расхваливали его виды на закате, ранним утром он произвел еще большее впечатление, а я восхищалась веронскими окошками и балкончиками.

В Вероне есть свои архитектурные и исторические шедевры, но, как всегда, меня в первую очередь интересовал сам город, его улочки, окна и балконы, его атмосфера и его душа, если, конечно, ее удается почувствовать...

Мы сидели с чашечкой кофе в крохотном кафе на углу от арок Скалигеров, болтали с официанткой и смотрели на группы туристов, которые вереницей тянулись к аркам и не отходили оттуда ни на шаг. А за углом - пустая улочка и наглухо закрытые ворота, и лишь с балкона женщина выбивает коврик. там, на доме, маленькая табличка: Дом Ромео.

И никого. Культ Ромео и Джульетты? Нет, только культ Джульетты.

По дороге во Рпас за виниловыми дисками (традиция!) мой спутник спросил, кивнув в сторону: - Это то, что я думаю?

Это было именно то, арка и двор, в который невозможно было даже заглянуть, не то что войти, столько народу там толпилось под балконом Джульетты.

И так до позднего вечера. Лишь рано утром мы вошли в совершенно пустой двор к пустому балкону, и я - ну положено же! - схватила бедную каменную Джульетту за правую часть бюста, отполированную до блеска.

Но разве Ромео заслуживает забвения? В бессмертной истории любви их было двое.

И я вас сейчас удивлю. Эта история реальна!

Давным-давно, еще в детстве, мне попалась в руки потрепанная книжечка с ятями и прочими дореволюционными штучками, на коричневом полустертом переплете крупными буквами было написано: «Ромео и Юлия. История Вильяма Шекспира».

В те времена именно так переводили имя веронской девочки, тем более что Джульетта - это просто маленькая Джулия, а не самостоятельное имя, и, приехав в Верону, Юлия просто обязана отправиться на поиски Ромео!

И я его нашла.

Согласно историческим источникам, история Джулии и Ромео произошла в 1303 году, когда Вероной управляла семья Скалигеров, делла Скала. После правления Альберто делла Скала, в 1301 году, регентство перешло к его старшему сыну Бартоломео, который тщетно пытался избавиться от ненависти и борьбы между знатными веронскими семьями, сторонниками гвельфов и гибеллинов. В те годы соперничество между семьей Монтекки и семьей Каппеллетти было настолько горячим, что о них написал даже Данте, который после изгнания из Флоренции гостил в семье делла Скала в период с 1303 по 1304 год, он упомянул враждующих веронцев в Божественной Комедии:

«Приди, беспечный, кинуть только взгляд: Мональди, Филиппески, Каппеллетти, Монтекки, - те в слезах, а те дрожат!»

Верона - окошки

В 1531 году капитан из Виченцы Луиджи да Порта рассказал об истории любви детей из двух враждующих семей в своей «Недавно найденной истории двух благородных любовников с их печальной смертью, произошедшей во времена Бартоломео делла Скала». Особым литературным талантом автор не отличался, произведение было слишком многословным, но сюжет заинтересовал многих, и история, что называется, «пошла в народ». Луиджи да Порта рассказывал, что услышал эту историю от своего лучника Пеллегрино из Вероны.

Два поэта тех лет, Герардо Болдиеро и Маттео Банделло, пересказали историю любви в своих стихах, и она вышла за

пределы Апеннинского полуострова. Ее версии были написаны англичанами Артуром Бруком в 1562 году, Уильямом Пейнтером в 1569 году и знаменитым испанским драматургом Лопе де Вегой в 1590 году.

Верона - на берегу реки Адидже

Уильям Шекспир создал на основе этой истории бессмертное произведение, покорившее весь мир: в 1570 году он опубликовал «Превосходно задуманную трагедию Ромео и Джульетты, поскольку ее часто публично (с большими аплодисментами) представляли слуги самого почетного лорда Хадсона», а в 1599 году - второе, исправленное издание.

Так о юных веронцах узнал весь мир.

Зубчатая стена скрывает старинный дворец из красного кирпича, обветренный временем. Наглухо закрыты кованые ворота, лишь во весь опор скачет конь, развеваются плащ и волосы юноши на бронзовой табличке: Ромео Монтекки обречен вечно скакать в поиске идеальной любви.

А неподалеку, в двух шагах от шумной пьяцца делле Эрбе, в переулке скрыт колодец влюбленных.

Говорят, что во времена императора Максимилиана (1509-1517) молодой воин по имени Коррадо ди Сан-Бонифаччо влюбился в красавицу Изабеллу Донати. Девушка казалась равнодушной к его пылким признаниям, и однажды на площади возле маленькой церкви Сан-Марко потерявший голову Коррадо закричал, что Изабелла холоднее льда. Обиженная девушка,

которая отвечала молодому воину взаимностью и лишь не смела нарушить приличий, посоветовала ему прыгнуть в колодец, чтобы познать, как на самом деле холоден лед. Только тут поняла Изабелла, что она натворила, сердце ее разрывалось от любви и горя, и девушка бросилась в колодец за своим потерянным возлюбленным.

А колодец любви сохранился до наших дней в переулочке Сан Марко, в самом центре Вероны.

* * *

В поисках «настоящей Вероны» надо отправляться в район Веронетта, или маленькая Верона, настоящее царство укромных уголков, садов и скрытых дворов.

Здесь вы забудете, что находитесь в шумном, переполненном народом городе.

За воротами особняков находятся прекрасные сады, которые не увидят случайные взгляды, но пройдите немного дальше, через переулок виколо Ветри, и вы окажетесь на крохотной площади Кортичелла Ветри. Сиреневый иней глицинии охлаждает старую каменную стену, у крохотного колодца, словно в деревне, раскинулось оливковое деревце, прислонены к стене велосипеды. Остановитесь и послушайте тишину маленькой Вероны, где нет машин, где жители переговариваются друг с другом из открытых окон, а в саду, сажая цветы, находят древние монеты.

Здесь, в Веронете, можно найти пьяццу Изолу, или островную площадь. Это обычная маленькая городская площадь, но когда-то, в давние времена, на ее месте был небольшой остров, омываемый быстрыми водами реки Адидже.

Веронцы говорят, что после прогулки по маленькой Вероне уровень гормона счастья повышается!

* * *

Самый лучший вид на город, на мой взгляд, от замка Сан-Пьетро -отсюда весь город как на ладони, с колокольнями среди терракотовых крыш. Изгиб реки Адидже напоминает Арно, и Верона становится очень похожей на Сиену... если бы та стояла на месте Флоренции!

У старого моста Понте Пьетра на улочках лучшие траттории с террасами прямо у воды, где быстрая Адидже заглушает все звуки.

Мы отправились туда в день Веронского марафона. К обеду все отбегались, и прямо на улице Понте Пьетра установили жаровни и котлы, расставили столы, участники марафона и их болельщики рассаживались вдоль длинных столов, вдоль всей улицы. Редкие прохожие обреченно слонялись между столов, понимая, что сегодня здесь поесть вряд ли удастся.

Нам повезло, нырнули в проулок и увидели несколько незанятых столиков. Правда, и террасы над рекой здесь не было, но нас ждал огромный выбор вин и потрясающая кухня! Таверна Verona Antica -домашняя таверна, которая не оставит равнодушным.

За соседний столик приземлилась супружеская пара средних лет из тосканской Кортоны, с синьорой мы моментально подружились, мурлыча от счастья над горшками с полентой.

Тут я должна признаться, что поленту тихо ненавижу. Ту самую, которую подают в туристических ресторанах и отелях Италии и Хорватии, - это кусок жесткой, как подошва, нарезанной прямоугольниками спрессованной кукурузной каши.

Веронская полента таранья

Полента таранья - в горшочке из печи, разливающаяся золотая смесь нежнейшей крупы с несколькими видами сыра - оказалась шедевром. Тосканка затребовала повара и, рыдая от блаженства, высказала ему свои «комплименти». Я взрыдала в унисон, и мы получили дегустационный сет из четырех видов разного оливкового масла - от смеси веронских с тосканскими

оливками до масла с озера Гарда и гору хлеба, которым без остатка вымазывали глубокие мисочки.

Второе блюдо мы выбирали недолго... увидев слово «триппа», я уже не хотела думать ни о чем другом, но официант отговорил:

- Синьора, это все же зимнее блюдо, у нас триппу прекрасно готовят, но, может, попробуем что-то новое?

Официант оказался хозяином заведения. Он ходил между столиками, общался с клиентами, нежно поглаживал по плечикам молодых девушек и заговорщически шептался с солидными синьорами.

Помните фильм «Крестный отец» и Луку Брази - огромного наемного киллера из семьи дона Корлеоне? Хозяин Verona Antica был его двойником: угрожающего вида гора с таким же выражением лица. Так и казалось, что он репетирует в глубине своей таверны: «И чтобы ваш первый ребенок был мужского пола». Колоритная личность!

Но сначала, ранним утром того же дня, мы отправились в сады палаццо Джусти.

По дороге попадались марафонцы, уже с трудом передвигавшие ноги, взмокшие от пота, они бежали и бежали. Но главное впечатление -старушка лет семидесяти, свежая и цветущая, с хорошей скоростью бегущая позади трех вымотанных марафонцев, один из которых был ее внуком. Легко идущая на дистанции бабулька с сумкой и в платье подгоняла спортсменов: «Быстрее, быстрее, ну, давай же!»

В садах не было никого, мы гуляли по дорожкам в сопровождении большого серого кота.

Котов там великое множество, судя по расставленным в уголке сада мискам. Они осторожны, в руки не даются, близко не подходят, но наш серый гид отработал свое содержание по полной: он появлялся впереди на тропинках и показывал, куда идти, ждал, пока останавливались и фотографировал и.

Наверху, над садом, мы прошлепали босиком по молодой зеленой траве и уселись на скамейку с видами на башни и крыши как раз вовремя. Начал один собор, потом другой, то далеко, то близко, мелодии менялись, колокола звонили то глухо, то нежно - еще долго разливался колокольный звон над Вероной под нашими ногами.

Сколько же в Вероне народу, мамма мия, особенно воскресным вечером! Но здесь не сложно найти маленькие площади с такими очаровательными балкончиками в цветах, что хочется жить именно здесь, на площади, за тяжелыми старыми ставнями-дверьми французских окон в пол, среди увитых плющом обшарпанных стен. Но мы идем дальше от балкона к окошку, от

барельефа к дверце, мимо теней и отражений и находим следующую площадь, еще милее первой. Даже пьяцца Эрбе и набережные на фото, которые я видела до поездки, были совсем другими. Реальная Верона радовала и удивляла.

А вечером пожилая группа бацала блюз на очередной маленькой площади, и такие же немолодые веронцы, рассевшиеся на стульях, притоптывали и прихлопывали.

* * *

Есть города, уснувшие давным-давно, как Равенна, или пустые и безжизненные, несмотря на свою красоту, как старый город Бергамо...

Верона сумела остаться живой, очень итальянской, сохранив лишь воспоминания о французских, австрийских или венецианских временах.

Поэтому столько народу идет по своим делам, кто в школу, кто на работу, по мосту Кастельвеккьо, делая его живым, а не музейным, поэтому полны улицы не только туристами, но и веронцами по вечерам, с риском для жизни крохотных собачек на поводках у гламурных синьор -затопчут же!

И даже очень нежный официант в Caffe Al Teatro не раздражает, когда он всплескивает руками, отставив грациозно пальчик: «Ах! Пепельница грязная! Как страшно жить! Я немедленно ее заменю!»

А другой официант, узнав, что нам обязательно нужен пармезан, вспыхивает от счастья:

- Конечно! Я мигом! Этому блюду без пармезана никак!

Северный Рим, как часто зовут Верону, несмотря на возраст, живой и настоящий, как и сама Citta Eterna.

Наверное, и надо было так долго ждать, чтобы открыть для себя Верону.

- А на могилку, - притворно всхлипнув в тот самый первый приезд, спросила я, - мы так и не сходим?

- Обойдешься, - ответили мне, сразу поняв, о чьей могилке, то есть гробнице, я спрашиваю.

И, вспомнив многочисленные сувенирные прилавки со скульптурными парочками, слившимися в объятии, или девушкой в белом на каждом углу, я радостно поддержала:

- Вот и ладно, а то достали они этой Джульеттой! - и вздохнула о печальном юноше на стремительном коне, с барельефа в лабиринте веронских переулков.

Ужин с синьором Монтекки

Надо вступать в брак с тем, кто умеет готовить. Любовь проходит, голод - нет.

Итальянская поговорка

Приехав в Верону из Пьемонта, я заново открыла очарование маленьких продуктовых лавок и аутентичных остерий и тратторий.

С первой минуты накрыла почти до слез та сама «настоящая Италия», которую мы все так любим и по которой скучаем холодными и долгими зимними вечерами. Каждый уголок, каждая маленькая площадь манили зонтиками старинных заведений, внутри лилась в бокалы темновишневая Вальполичелла, и паста была той, какой она и должна быть в семейном заведении со старыми фотографиями на стенах, пусть даже на полу ковры, а столики в накрахмаленных скатертях и люстры вспыхивают хрустальными искрами.

Верона не уступает Болонье, тосканским городам своими ресторанами и своей кухней.

Все, кто останавливался в Вероне даже на пару дней, находят любимую тратторию и отчаянно доказывают, что она лучшая. А они здесь все - ну, почти все! - прекрасны.

Остерия Sottoria (Via Sottoriva, 9) приводит в восторг всех без исключения. Потом удивляемся, услышав это название от знакомых: «О, и я ее люблю!»

Остерию Verona Antica (Via Sottoriva, 10), о которой я уже рассказала, -люблю нежной любовью!

Шепотом: все заведения этой улицы на стороне реки имеют террасы над водой!

Мое недавнее открытие, бальзамом пролившееся на душу после недели на озере Маджоре: остерия La Vecia Mescola Dell'Oste (Vicolo Chiodo, 4) недалеко от Арены.

Со времен Древнего Рима знатные семьи Вероны славились по всей империи великолепными обедами, которые предлагались во время приемов, и даже в средневековых хрониках говорится, что дом Скалигеров всегда восхищал гостей богатыми винами и вкусными блюдами.

Все веронцы, от господ до простолюдинов, любили хорошую еду с той страстью, которая довела веронскую кухню до уровня искусства, они изобретали изысканные блюда даже из продуктов бедняков.

Оставив Верону напоследок, я рискую, ведь о блюдах региона я уже рассказала, говоря о Падуе, Виченце, озере Гарда и даже о

Венеции. Потому что блюда веронской кухни - это типичные блюда всего региона Венето: Bollito con la Peara - говядина в сопровождении соуса на основе панировочных сухарей, сыра, кабачка, бульона и черного перца; Gnocchi - клецки из картофеля, белой муки и яиц с томатным соусом или с сахаром и корицей; Pasta e Fasoi - паста и фаджоли по-итальянски, блюдо, которое, по мнению критиков, лучше всех в мире готовил веронский повар Джорджо Джоко.

«В стране, где так широко популярно вино, необходимо использовать сильные продукты, которые будут сдерживать вино, балансируя между его вкусом и блюдом. Паста и фаджоли - крепкое и массивное блюдо, почти мускулистое, грубо плебейское, идеально в этом случае», - писал маэстро кулинарии в 1995 году.

Несмотря на мое личное настороженное отношение к этому мясу, признанным деликатесом является Pastissada de Caval, приготовленная по 1500-летнему рецепту конина: приправив большим количеством специй и овощей, мясо оставляли мариноваться в красном вине, а потом долго готовили на медленном огне.

На земле, где производится один из лучших в Италии рис Nano Vialone Veronese PGI, должны были получиться восхитительные ризотто, среди лучших - знаменитый Rasta al Tastasal с мясными обрезками, Risi e Bisi, ставший достойным правителей Венеции, Risotto All'Amarone, с драгоценным красным вином Вальполичелла.

Sopressa - особая, очень вкусная салями, приготовленная путем смешивания мяса свинины с чесноком, красным вином, солью и перцем.

Тортеллини ди Валеджо (Tortellini di Valeggio, или Nodi D'Amore - клецки любви) сделаны из теста, «тонкого, как шелк, разрезанного и завязанного, как носовой платок», с различными начинками.

Среди десертов выделяется Pandoro - рождественский пирог на основе муки, яиц, сахара и масла. Ребристый, покрытый ванильным сахаром, он высоко ценится за свое мягкое и легкое тесто, тонкий вкус и аромат. В некоторых кондитерских еще готовят его предка - средневековый Nadalin.

Пандоро был впервые сделан в 1894 году Доменико Мелегатти в его пекарне на Porta Borsari; на здании, расположенном под номером 21, до сих пор видны изображения пандоро, украшающие фасад.

Его предшественник Nadalin был создан в XIII веке, когда в городе поселились синьоры делла Скала - Скалигеры. Этот десерт

имеет форму восьмиконечной звезды, он ниже, чем пандоро, и по-деревенски простой, но его тесто мягкое, ароматное и очень вкусное.

Вне рождественского сезона в Вероне множество других сладостей: Frolle di Santa Lucia - пирог с нежным кремом и тонкой хрустящей корочкой, Mandorlato di Cologna Veneta - сладость, приготовленная из жареного миндаля с добавлением меда и яичных белков.

* * *

«Сударыня, гости собрались, ужин подан, вас зовут, молодую госпожу ищут, кормилицу проклинают в кладовой, и все доведены до крайности. Я должен идти туда прислуживать. Прошу пожаловать за мной» (Шекспир. «Ромео и Джульетта» в переводе Анны Радловой, 1934 г.).

Оказавшись в XIV веке в гостях у властителей Вероны, синьоров делла Скала, или в одной из знатных семей города, мы смогли бы попробовать такие блюда, как паштет из куриной печени, биголи с уткой и трюфелем, тушеные равиоли и кимбрийский сыр, говяжьи щеки, тушенные в вине амароне, рисовый пирог веронских равнин с ванильным кремом и, конечно, праздничный кекс Надалин.

Давайте представим себе, что ждало на ужин Ромео, вернувшегося с прогулки, или Джульетту, предающуюся мечтам в глубине семейного дворца.

«Кислый» салат, Musticanza all'agro

Готовят этот салат просто, но долго.

Ингредиенты (на 4 человека):

• 1,5 кг разных овощей:

• 2 моркови

• 1 маленькая тыква, не круглая, а длинная, формой напоминающая скрипку

• 3 клубня топинамбура

• 1 вилок брокколи

• 2 небольших вилка капусты

• 4 репчатые луковицы

• 2 белые луковицы

• 1 стебель сельдерея

• 1 кабачок

• 1 пастернак

Кислый маринад

• 300 мл воды
• 300 мл уксуса
• 50 г соли
• 150 г оливкового масла
• 120 г сахара

Чистим и нарезаем овощи (морковь на мелкие кусочки, тыкву на большие куски). Наливаем в кастрюлю холодную воду, кладем овощи и доводим до кипения, осторожно помешивая. Кипятим в течение 10 минут, при этом овощи должны остаться сыроватыми.

Готовим маринад, смешав все ингредиенты. Наливаем его в посуду с крышкой.

Еще горячие овощи кладем в маринад так, чтобы они были полностью им покрыты и не соприкасались с воздухом. Закрываем крышкой и храним в прохладном темном месте в течение 5 дней. Потом подаем на стол как салат.

Суп Скалигеров, Zuppa alla Scaligera (на диалекте Supa Scaligera)

Средневековый рецепт восстановил и приготовил по нему суп упомянутый мною знаменитый веронский повар, обладатель двух мишленовских звезд Джорджо Джоко.

Этот суп, согласно историческим документам, любили синьоры Скалиджеро - могущественные правители Вероны, Виченцы, Тревизо, Беллуно и многих других областей Северной Италии.

Готовил этот суп маэстро веронской кухни следующим образом.

Ингредиенты (на 8-10 человек):

• 1 молодая домашняя индейка
• 1 молодая домашняя курица
• 2 молодых голубя
• 1 сельдерей
• 4 луковицы
• 3 моркови
• 500 г томатной мякоти
• 3 гвоздики
• 1 лавровый лист
• 1 л белого вина Soave Classico
• 1,5 л мясного бульона

• 300 г сыра грана падано
• 500 г нарезанного и поджаренного хлеба
• Соль и перец
• Просеянная мука
• Мускатный орех
• Оливковое масло

Очищаем индейку, курицу и голубей, удалив несъедобные части. Мясо нарезаем на кусочки, обваливаем в муке и обжариваем на сильном огне в сковороде с оливковым маслом.

Кладем мясо в большую кастрюлю.

Чистим овощи, нарезаем их на маленькие кусочки и обжариваем на оливковом масле.

Перекладываем их в кастрюлю с мясом, добавляем 500 г томатной мякоти, лавровый лист и несколько гвоздик (завязанных в марлевом мешочке).

Приправляем солью и перцем, заливаем литром белого вина Soave Classico.

Готовим на медленном огне 2,5 часа. Когда мясо будет готово, вынимаем его, нарезаем на порционные кусочки.

Берем форму для выпечки с высокими бортами, укладываем слой поджаренного хлеба, затем мясо и овощи, приправляем щепоткой мускатного ореха, посыпаем тертым сыром. Повторяем последовательность слоев, пока форма не заполнится почти до краев.

Вливаем бульон и оставляем пропитаться на 30 минут, а затем ставим в горячую духовку и ждем, пока верхний слой не превратится в золотистую корочку.

Подаем горячим, посыпанным сыром, к белому вину Soave Classico.

Думаю, что вряд ли мы будем варить этот суп с голубями. А вот с индейкой вполне можно попробовать! Опыт подобных блюд с хлебом был очень неплох, хлеб превращается в тягучий насыщенный соус.

Адаптированный рецепт двух видов традиционного рождественского кекса - надалина

Надалин был изобретен в начае XIV века, и в знатных семьях Вероны его обязательно подавали к Рождеству.

Для коржа:
• 100 гр муки
• 40 г пивных дрожжей
80 мл воды

Для теста

• 700 г муки
• 100 г сливочного масла
• 100 г сахара
• 3 яйца
• 1 желток
• 20 г меда
• 1 стакан молока
• Соль по вкусу

Глазурь для традиционного надалина

• 2 желтка
• 100 г миндаля
• Глазурь для надалина в форме
• 85 г сахарной пудры
• 30 г молока
• 60 г миндаля

Готовим основу для теста, смешав муку с измельченными пивными дрожжами и водой, чтобы получилась гладкая смесь.

Накрываем тканью и откладываем в сторону, чтобы тесто поднялось примерно на 30 минут.

По истечении этого времени кладем тесто в миксер и начинаем добавлять другие ингредиенты.

Начинаем с добавления муки, затем яиц, по одному, продолжая смешивать, не останавливая миксер.

Затем добавляем мед и сахар, чтобы они впитались в тесто.

Теперь понемногу добавляем молоко.

Когда тесто будет хорошо отставать от стенок миски, начинаем добавлять масло небольшими кусочками, чтобы каждый кусочек впитался, прежде чем добавлять следующий.

Собираем тесто в шар и переносим в большую миску, оставляем, пока оно не увеличится в два раза.

Теперь хорошо вымесим его вручную на посыпанной мукой рабочей поверхности.

Вымесив, разделяем его на две равные части, чтобы вы смогли сделать как традиционный кекс, так и в форме.

Хорошо смазываем жиром высокую форму для кекса в виде звездочки, выкладываем половинку теста и ждем, чтобы оно поднялось до краев формы.

Выкладываем противень листом пергаментной бумаги, переносим вторую половину теста и оставляем, пока не увеличится вдвое.

Как только увеличилось, делаем два вертикальных и два горизонтальных разреза в шарике теста на противне, чтобы сформировать решетку.

Постарайтесь вытянуть края теста в форме звезды, не трогая центральную часть.

Нарежем ножом миндаль для глазури и добаляем его в яичные белки, затем распределяем смесь по кексу.

Выпекаем кекс при 200°С в течение 25-30 минут, накрывая его фольгой, если он слишком темнеет во время приготовления.

Кекс, который положили в форму, так же запекаем при 200°С в течение 25-30 минут.

Пока кекс в форме готовится, смешиваем молоко с сахарной пудрой, пока не получится жидкая глазурь.

Мелко нарезаем миндаль и добавляем их в глазурь.

По готовности оба кекса вынимаем из духовки, традиционный на противне остужаем и посыпаем сахарной пудрой, формовой остужаем, вынимаем из формы и поливаем глазурью. Формовой будет высоким и ровным, традиционный более низким, с неправильными и несимметричными лучами звезды - таким он и был 700 лет назад!

Вина и рецепты веронских фей

О винах Венето рассказ особый. Бардолино, Соаве на слуху у многих, но гордость региона - вино Вальполичелла.

О его популярности рассказывает шуточная история о некоем любителе вина, который по ошибке попал в рай. Святой Петр, чтобы выдворить неподходящую для райских кущ кандидатуру, открыл врата рая, вышел наружу и закричал:

- Вальполичелла! Гистара (большой винный кувшин) за сольдо (мелкая средневековая монета)!

Конечно, услышав это, любитель Вальполичеллы не мог не выбежать из рая. Святой Петр закрыл за ним врата, решив таким образом проблему!

Виноградники Вальполичелла расположились между Вероной и озером Гарда, в очень выгодном микроклимате: Марано, Сан-Пьетро-ин-Карьяно, Сант-Амброджо, Сант-Анна, Неграр, Медзано де Сотто, Фумане - местечки, где расположены винодельческие хозяйства.

Осенью зеленые виноградники становятся красными и фиолетовыми, приобретают особую красоту. Говорят, что вино здесь выращивали еще в V веке, и оно благосклонно принималось императором Августом.

Val Polesela - старое название долины с идеальными почвами для винограда: сочетание песчаника и гравия, сохранившихся с доисторических времен, с ветрами с озера, ярким солнцем и мягким климатом в окружении гор дало особенный вкус винограду.

Есть и другое мнение: название долина получила от латинского Val polis celle - «Долина многих погребов».

Но так ли волнуют эти тонкости человека, получившего бокал темнорубинового вина в одном из погребов в долине!

Большинству кантин - винодельческих хозяйств, где можно попробовать вино, - более ста лет, есть и те, кто производит вино с середины XIX века.

У Вальполичеллы насыщенный, бархатистый аромат с привкусом миндаля, чуть горьковатый, очень гармоничный вкус.

Отдельно в разнообразии вин от классико до рипассо и супериоре стоит Вальполичелла Амароне. Для производства этого вина виноград сушат до четырех месяцев на бамбуковых стойках, в конце февраля отправляют под пресс и выдерживают в бочках не менее двух лет, начиная с 1 января после сбора урожая.

На мой вопрос, что для них значит кулинария - это работа или страсть, -все итальянские повара отвечали, что в первую

очередь это страсть, без страсти нет повара. А ведь это касается любой деятельности, которая приводит к успеху и становится смыслом существования.

Рассказывая о Вальполичелле, я не могу обойти историю страсти, ставшей делом всей жизни.

Поместье Массимаго в 1883 году было куплено у прежних владельцев, и, когда дедушка моей знакомой передавал наследство ее матери, в завещании он извинился за бесполезную недвижимость, которая обеспечивала вино к столу семьи, но приносила лишь расходы.

Название поместья, а сегодня и вина по имени винодельни, пришло в эту местность с древними римлянами, назвавшими ее «maximus agium», или максимальная польза, благодаря особенному качеству местной воды.

Сегодня вино Массимаго стало одним из лучших вин региона Венето, получив множество призов на международных конкурсах.

А началось все в апреле 2011 года.

В 18 лет еще школьницей Камилла Росси-Шовене, представительница одной из самых известных и титулованных семей региона Венето, пошла на курсы сомелье, причем не из любви к вину, а из любви... к парфюмерии, ведь запахи и вкусы правят бал в обеих сферах.

И так втянулась, что, когда ее брат и друзья детства поступали в престижные юридические школы, Камилла отправилась изучать сельское хозяйство.

Она получила образование в лучших сельскохозяйственных школах Европы и со временем начала смотреть другими глазами на то наследие, которое имеет сегодня Италия, амбициозные мечты развивать сельское хозяйство в Африке сменились реальным желанием заниматься этим в собственной стране.

Виноградники - неотъемлемый пейзаж Италии, прогулки среди холмов в зелени кипарисов и виноградников весной или в золотых красках осени -это отдельное удовольствие в итальянских путешествиях.

Виноградники Вальполичеллы расположены в уникальном месте, между горами и озером Гарда, в холмах, создающих особый микроклимат и особую атмосферу.

В 2003 году стало понятно, что виноградниками Массимаго надо либо заниматься, рекультивировать, приводить в порядок, либо прощаться с семейным поместьем. А кто мог бы сделать это лучше, чем Камилла с ее сельскохозяйственным образованием?

Девушка поняла, что в ее руках настоящее сокровище даже в знаменитой области Вальполичелла, ведь в местечке Медзано дель Сотто особенные земли и старинные виноградники,

позволяющие производить вино самого высокого класса - знаменитое амароне.

И в 2004 году, после года напряженной работы без отдыха, до потери сил, появилась первая тысяча бутылок.

Сегодня различных видов вин, среди которых и амароне, поместье производит 8000 бутылок в год. А кроме винодельни в старинном поместье среди невероятной красоты пейзажей появились и бассейн, и ресторан, а вернее - ресторантино, маленький ресторанчик, сдаются комнаты для желающих пожить в этой красоте.

Камилла за 16 лет прошла долгий и сложный путь. В местности, где семьи столетиями производили известные вина, на молодую выскочку смотрели свысока, и вместо помощи и советов - а в отличие от соседей-виноделов семья Камиллы была далека от крестьянской жизни - часто ее встречали насмешки.

Но девушка не обижалась, понимая, что доверие и признание в этой области надо заслужить.

И заслужила, создав вино, ставшее одним из лучших.

Всего семь человек работает в винодельческом поместье, а на сбор винограда собирается не больше двух десятков. И каждый год по завершении вендемии, сбора урожая - большой праздник, ведь это итог целого года напряженного труда.

А башня XIV века в Падуе - одно из самых загадочных мест города, принадлежащая семье, - называется теперь «Винодельческая башня Массимаго».

Слова не смогут передать волшебство места, в котором живет Камилла, тепло старого каменного поместья, переливы солнечных лучей в кистях виноградных гроздей, которым более ста лет, яркие вспышки маков в изумрудной зелени, аромат цветущей сливы и вишневых деревьев в саду.

Хозяйка нежно поглаживает гроздья, словно шерстку кота, гордо открывает двери винного погреба, где по вечерам часто зажигают свечи, дегустируя новое вино. Вся ее жизнь проходит здесь, в поместье, но другого Камилла не представляет, это страсть и вся ее жизнь.

* * *

В Вероне едят поленту, домашнюю птицу, овощные супы, рыбу с озера Гарда, пасту в курином бульоне. Особое место занимает в местной кухне свинина, которую выращивают в течение года и затем используют в приготовлении все части, включая кровь.

Здесь можно попробовать пасту по рецепту фей!

Биголи от фей с орехами, Bigoli delle Fate con noci

Ингредиенты (на 4 человека):

• 2 яйца
• 300 г муки
• Сливочное масло размером с грецкий орех
• 1 стакан свежих сливок
• 80 г очищенных грецких орехов
• Соль

Яйцо и муку замешиваем до получения довольно сухой смеси, раскатываем и нарезаем тоненькие полоски пасты.

Масло растапливаем и даем чуть закоричневеть на сковороде, добавляем мелко нарезанные грецкие орехи, чуть обжариваем, добавляем сливки, подсаливаем, тушим все вместе минуты три.

Теперь добавляем отваренную аль денте пасту, перемешиваем, выключаем огонь и даем настояться минут 5.

Название блюда пришло из легенды, в которой Судьба развешивала одежду на воображаемые нити, протянутые между горами.

Феи - женщины с постоянно меняющимися чертами лица, они могли выглядеть исключительными красавицами, а могли казаться некрасивыми. Днем они приходили на праздники, гуляли среди жителей деревень, а ночью снова скрывались в горах. Иногда они даже выходили замуж за местных мужчин, но ничем хорошим это не заканчивалось. В конце концов совет жителей долины постановил отловить фей и запереть их в пещере, завалив камнями. Но к этому моменту феи успели научить местных женщин перерабатывать молоко и готовить сыр, прясть, принося им мотки шерсти горных коз. Научили они женщин и готовить тесто, смешивая его с лесными орешками.

Суп Скалигеров, Zuppa Бсаііdега

Это современный вариант - так готовят веронские хозяйки для праздников.

Ингредиенты (на 10 человек):

• V индейки
•V курицы
• 1 сельдерей
• 3 луковицы

• 3 моркови
• 3 картофелины
• 1,5 л сухого белого вина
• 400 г помидоров
• 2 лавровых листа
• 1,5 л мясного бульона
• Тертый сыр грана падано
• Соль, перец
• Мука
• Оливковое масло

На сковороде обжариваем птицу, нарезаем на порционные кусочки и посыпаем мукой.

Тем временем нарезаем сельдерей, лук, морковь и картофель тонкими ломтиками и обжариваем на слабом огне 15 минут.

В кастрюлю кладем птицу, подрумяненные овощи и помидоры, предварительно очищенные от шкурки, вливаем вино, солим, перчим, кладем мелко нарезанную петрушку и лавровый лист.

Даем вину выпариться, вливаем половину бульона и варим 2 часа на слабом огне, постепенно добавляя остальную часть бульона.

Теперь кладем в форму ломтики поджаренного хлеба, выливаем сверху суп и посыпаем сыром - запекаем при температуре 150°С в течение получаса.

Подаем с прохладным белым вином Соаве.

Улитки по-веронски, Водопі V***θгопθбі***

Ингредиенты (на 4 человека):
• 48 улиток
• 1 л оливкового масла
• 50 г сливочного масла
• 50 г петрушки
• 2 зубчика чеснока
• 1 луковица
• Цедра 1 тертого лимона
• 1 стакан белого вина
• Овощной бульон
• Соль
• V ч. л. пищевой соды

Для приготовления бульона
• лук, сельдерей, морковь, лавровый лист и петрушка

Промываем улиток в большом количестве проточной воды.

Доводим до кипения большое количество слегка подсоленной

воды с содой, высыпаем улиток и варим 15 минут.

Затем три раза ополаскиваем улиток горячей водой и один раз холодной.

Удаляем улиток из раковин с помощью крючка и очищаем их, удалив темную часть. Промываем улиток снова, погрузив их в подсоленную воду с уксусом, меняем воду, пока не перестанет выделяться пена.

Ополаскиваем улиток снова в холодной воде и ставим их кипятить на час в воде с ингредиентами для бульона: соль, немного уксуса, лук, чеснок, сельдерей, морковь и лавровый лист.

Через час берем жаропрочное блюдо и готовим вынутых из бульона улиток с большим количеством масла, рубленой петрушки, тертого лимона, чеснока и тонко нарезанного лука. Подсаливаем и запекаем при 160˚С в течение 4 часов, часто помешивая и поливая сухим белым вином.

Подаем улиток, когда они легко протыкаются вилкой, в сопровождении вина Соаве и поленты.

* * *

А теперь можно переходить от веронских изысков к нормальным рецептам!

Паста с сардинами, Pasta con le sarde

Ингредиенты (на 2 человека):
- 300 г сардин или филе сардин
- 200 г спагетти
- 4-5 ст. л. оливкового масла
- Чуть-чуть белого вина
- Семена фенхеля (укропа)

Разогреваем в сковороде масло, нарезаем филе сардин на мелкие кусочки, обжариваем до корочки, сразу добавляем немного белого вина и посыпаем семенами фенхеля.

К этому времени отвариваем спагетти, выкладываем их в сковороду, все перемешиваем и оставляем на 5 минут под крышкой.

Не забывайте, что пасту с рыбой или морепродуктами никогда не посыпают пармезаном!

Веронские блинчики креспелле, Crespelle Veronese

Ингредиенты:

• 120 г муки
• 2 яйца
• 300 мл молока
• 100 г лука-порея
• 200 г креветок
• 2 веточки укропа
• Соль и перец

Готовим тесто для блинов, взбивая яйца в миске с мукой, молоком и щепоткой соли. Формируем 12 блинов и жарим в антипригарной сковороде.

Режем лук-порей и даем ему поджариться на медленном огне с маслом. Добавляем очищенные креветки, нарезанные на мелкие кусочки, и порезанный укроп. Солим, перчим, заправляем блины.

Свертываем конвертики из блинов с начинкой, помещаем их в форму, заливаем совсем чуть-чуть соусом бешамель и тушим в духовке при 200°С в течение 4 минут.

Начинка может быть любой.

Соуса бешамель нам нужно сделать совсем чуть-чуть, не как для лазаньи. Чайную ложку муки обжариваем на оливковом масле до орехового запаха и коричневости, наливаем полстакана молока, бросаем щепотку мускатного ореха и лавровый листик, размешиваем, доводим почти до кипения на несильном огне и до состояния жидкого заварного крема. Блинчики заливаем так, чтобы соус покрывал их не полностью.

Утиная грудка в маринаде, Petto d'anatra in saor

Ингредиенты:

• 300 г утиной грудки
• 100 г сливочного масла
• 1 зубчик чеснока
• 1 лавровый лист
• Веточка розмарина
• 2 листика шалфея
• 3 лука-шалота
• 100 г изюма
• 1 апельсин
• V стакана сухого белого вина
• 1 бокал портвейна или любого крепленого красного сладкого вина
• 30 г кедровых орехов

Берем утиную грудку и острым ножом отрезаем жир вдоль, не

затрагивая мясо.

С апельсина осторожно снимаем кожуру. С помощью ножа удаляем белую часть и нарезаем кожуру на очень тонкие полоски.

Готовим основу для маринада: в сковороду с высокими стенками кладем масло, чеснок и лавровый лист.

Как только чеснок подрумянится, добавляем очищенный и нарезанный лук-шалот и полоски апельсиновой кожуры.

Когда лук-шалот также подрумянится, смешиваем все со стаканом портвейна (или другого сладкого красного вина на ваш выбор) и изюмом и продолжаем готовить минут 15, чтобы не пережарить шалот.

В кастрюле с небольшим количеством масла обжариваем утиную грудку, пока кожа не станет слегка хрустящей и золотистой (достаточно 4-5 минут). Теперь переворачиваем грудку со стороны мяса, обжариваем и сверху бросаем лавровый лист, розмарин и шалфей, заливаем белым вином и тушим, пока вино не выпарится.

Добавляем в сковороду с грудкой соус с шалотом. Тушим все вместе до загустения соуса и выключаем огонь. Даем отдохнуть грудке.

В отдельной сковороде обжариваем кедровые орешки, постоянно перемешивая. Учтите, что, если они чуть-чуть подгорят, это даст горечь.

Нарезаем грудку на кусочки ромбиками, поливаем соусом, посыпаем орешками. Подаем горячей.

Лазанья с кремом из цукини, lazagne con crema di zucchini

Легкий летний рецепт лазаньи, в отличие от зимних мясных соусов.

Ингредиенты:

• 500 г листов лазаньи

• 2 средних цукини

• У стакана воды

• 100 г полутвердого сыра - натереть на крупной терке

• Соус бешамель (ингредиенты и приготовление описаны в рецепте лазаньи с лисичками)

• 2 ст. л. оливкового масла

• Пармезан

• Соль

Хорошо промываем цукини, не очищая нарезаем мелкими кусочками, кладем в сковороду, добавляем оливковое масло и воду и готовим на среднем огне, пока они не станут мягкими.

Приготовим бешамель, немного жиже, чем обычно (рецепт бешамели давался в главе Альтоатезинские рецепты, лазанья с лисичками).

Выливаем кабачковое пюре (оставив примерно треть в сковороде) в блендер, взбиваем до состояния крема.

Начинаем делать слои лазаньи: в форму наливаем чуть-чуть бешамели, кладем пластины лазаньи, затем крем из цукини и чуть-чуть равномерно распределяем оставшиеся кусочки пюре, посыпаем тертым сыром и доливаем бешамель, и так до конца формы. Сверху последний лист лазаньи посыпаем пармезаном и заливаем бешамель.

Выпекаем лазанью в духовке при температуре 180°С в течение примерно 20-25 минут.

Получается нежная сливочная овощная лазанья, очень легкая!

Лазанья капрезе, Ьаиадпе саргеэе

Делается очень быстро, даже без бешамели, только с очень спелыми помидорами и моцареллой, это тоже легкий летний рецепт, название которому дал популярный салат.

Ингредиенты:

- 500 г листов для лазаньи
- 3 крупных очень спелых помидора
- 150 г моцареллы
- Тертый пармезан
- Оливковое масло - 3 ст. л
- Веточка зеленого базилика
- Веточка орегано (или щепотка сухого)
- Соль

Вымоем и нарежем помидоры, приправим их маслом, солью и орегано.

В противень положим первый слой листа лазаньи, добавьте ломтики помидоров со всем соусом, который они выпустят после нарезки, добавим нарезанную моцареллу и несколько листьев свежего базилика.

Продолжаем делать слои, посыпая их пармезаном.

Выпекаем лазанью в духовке при температуре 180°С в течение примерно 15 минут. Для этого вида лазаньи рекомендуется опускать каждый лист сухой лазаньи в кипяток, с добавлением оливкового масла, чтобы они смягчились и легче готовились.

Лазанья без духовки с цукини и колбасками, Lazagne senza forno con zucchini e salciccia

Ее называют ленивой лазаньей. Можно вместо пластов лазаньи использовать широкую пасту лентами.

• Листы лазаньи 250 г или пачка широкой пасты 250 г
• 2 средних цукини
• 2 домашних колбаски
• 500 г соуса бешамель
• Пармезан
• 3 ст. л. оливкового масла
• Соль
• Глубокая сковорода с высокими бортами диаметром 22 см

Моем и нарезаем кабачки на мелкие кусочки, кладем их в отдельную сковороду с маслом, солим и тушим на сильном огне, минут 5, часто помешивая.

Вынимаем фарш из оболочки домашних колбасок (по типу купат), режем мелкими кусочками, добавляем в кабачки и тушим все вместе на среднем огне около 5 минут.

Выключаем огонь и готовим бешамель немного жиже, чем классический.

В сковороду наливаем бешамель, укладываем листы лазаньи или пасту (не отвариваем заранее!), обрезая ножницами кончики, которые будут выступать за края сковороды.

Щедро посыпаем тертым пармезаном.

Готовим на среднем огне около получаса, прикрыв крышкой. Не перемешиваем и не переворачиваем. Крышку снимаем за 5 минут до конца приотовления.

Вместо колбасок вы можете использовать шпик или вареную ветчину.

Вместо кабачков можно использовать: грибы, артишоки, спаржу, баклажаны.

Лазанья будет мягкой и сливочной, без корочки.

Лазанью можно хранить в холодильнике в течение 2 дней.

Веронские торты и кексы

Русский торт из Вероны, Torta russa di Verona

Самый знаменитый десерт в Вероне, который можно встретить практически в любых кондитерских. Его принято брать с собой в подарок, отправляясь в гости к родственникам и друзьям. Откуда такое название? Говорят, что его придумал кондитер, влюбленный в женщину с голубыми глазами!

Ингредиенты (для средней части теста):

- 170 г муки
- 150 г сахара
- 100 г сливочного масла
- 100 г миндального печенья
- 100 г миндаля
- 3 средних яйца (168 г)
- 8 г разрыхлителя теста
- Щепотка соли
- 1 ч. л миндального ароматизатора (сладкого)
- 230 г слоеного теста для основы
- Сахарная пудра по вкусу

Растапливаем масло на очень слабом огне и даем ему остыть. Затем смешиваем миндаль в миксере с небольшим количеством сахара, взятого из общего количества. Разламываем миндальное печенье в мисочке очень мелко, практически раздавливаем в крошки.

Взбиваем яйца с оставшимся сахаром до пены. Заливаем растопленное масло, перемешиваем.

Осторожно добавляем муку и разрыхлитель, перемешивая так, чтобы получилась однородная масса без комочков.

Смешиваем крошку печенья с миндальным ароматизатором и щепоткой соли, добавляем в тесто и хорошо перемешиваем.

Раскатываем слоеное тесто.

Берем форму для кекса диаметром 20 см с высоким краем, выстилаем пергаментной бумагой, выкладываем туда слоеное тесто так, чтобы выходило за края. Формируем лепестки. Теперь в середину выкладываем наше отдельно подготовленное тесто и закрываем края-лепестки, серединка останется открытой, выпекаем в предварительно разогретой духовке при 180˚С в течение примерно 60 минут.

Если пирог начнет сильно темнеть, можно прикрыть его фольгой до конца выпечки.

После приготовления достаем пирог из духовки, даем ему

полностью остыть, прежде чем подавать. Украшаем сахарной пудрой по вкусу.

Бабушкин яблочный пирог, Torta di mele della nonna

Ингредиенты:
• 300 г муки
• 3 яблока
• 250 г сахара
• 3 яйца
• 70 г сливочного масла
• 200 мл молока
• 16 г разрыхлителя
• 1 лимон

Моем яблоки, чистим их и удаляем серединку. Нарезаем яблоки на дольки и кладем их в миску, перемешав с небольшим количеством сахара и небольшим количеством лимонного сока.

Яичные желтки взбиваем с сахаром, пока не получится легкий и пенистый крем. Оставляем яичные белки в стороне.

Добавляем предварительно просеянную муку, растопленное масло и молоко в смесь. Все хорошо перемешиваем снизу вверх.

Разрезаем 2/3 ломтика яблока на более мелкие кусочки и кладем их в смесь. Добавляем просеянный разрыхлитель и хорошо перемешиваем с тестом. Взбиваем яичные белки до жесткости, затем аккуратно добавляем их в смесь. Делаем это, смешивая их снизу вверх, осторожно.

Выливаем смесь в форму для выпечки с маслом и мукой диаметром около 24 см.

Тесто должно быть достаточно плотным, чтобы можно было выложить оставшиеся кусочки яблока по всей поверхности, не погружая их в пирог. Можно вставить их вертикально.

Выпекаем яблочный пирог в предварительно разогретой духовке в течение 40 минут при температуре 180°С.

Проверяем готовность зубочисткой.

Пончики веронских карнавалов, ЕгіНеІІе бі сагпеvаіе

Ингредиенты:
• 150 г муки
• 1 ст. л. сахара
• 1 яйцо
• V ч. л. пищевой соды

• Тертая цедра лимона и апельсина
• 50 мл рома
• Щепотка соли
• Изюм по вкусу
• 2 яблока (одно тертое и одно мелкими кусочками)
• Оливковое масло для жарки

В большой миске смешиваем все ингредиенты, яблоки - последними.

Хорошо перемешиваем и оставляем тесто примерно на час.

Затем жарим, как во фритюре, - в большом количестве масла, выливая смесь в сковороду ложкой.

При подаче посыпаем сахарной пудрой.

Очень нежный йогуртовый кекс региона Венето, Тогіа бі уоидигі

Ингредиенты:
• 320 греческого натурального йогурта (без добавок)
• 4 яйца
• 150 г сливочного масла комнатной температуры
• 200 г сахара
• 250 г муки
• 80 г кукурузного крахмала
• Цедра 1 лимона
• Соль щепотка
• 16 г разрыхлителя

Нарежем масло кубиками и даем ему размягчиться.

Затем выкладываем его в миску, добавляем сахар и взбиваем тщательно венчиком. Не меньше 5 минут.

Хорошо взбили, получилась однородная сливочная смесь - добавляем по одному яйцу, полностью взбивая с каждым прежде, чем добавить следующее.

Теперь добавляем йогурт, щепотку соли и все вместе хорошенько взбиваем.

Натираем цедру лимона непосредственно в смесь и осторожно перемешиваем шпателем.

Смешиваем муку в миске вместе с кукурузным крахмалом и разрыхлителем, просеем и понемногу добавляем в смесь, размешивая вращательно снизу-вверх.

Присыпаем мукой форму примерно 24 см диаметром и выкладываем в нее тесто.

Выравниваем поверхность с помощью шпателя, не встряхиваем, иначе смесь будет неоднородной.

Выпекаем в предварительно разогретой духовке при температуре 175˚С в течение примерно 50 минут.

Проверяем зубочисткой.

Когда слегка остынет, выньте из формы и дайте полностью остыть.

Посыпьте сахарной пудрой.

Хранится 2-3 дня под стеклянным колпаком.

Это основа кекса.

Дальше фантазируйте!

Варианты:

Цедра лимона заменяется цедрой апельсина, в тесто добавляются кусочки свежих ягод, например, вишни, черники, абрикосов.

Йогурт можно заменить фруктовым по желанию.

Очень хорошо, когда в саду поспевают ягоды и фрукты и можно менять ингредиенты.

Иногда посыпают сверху натертыми очень крупно хлопьями белого или темного шоколада, миндальными или кедровыми орешками.

Разрезают пополам и укладывают в серединку заварной крем.

Очень нежный и легкий, вкусный кекс!

* * *

В Италии есть не только пицца «Маргарита», но и торт «Маргарита», Torta Margherita

Пекут его в основном в северной и центральной Италии с очень давних времен, когда-то это был десерт на праздники.

Название родилось от сочетания белой сахарной пудры с желтоватым пирогом.

А так как маргерита - это маргаритка, мелкая ромашка, то назовем его «ромашковым пирогом».

Легкий и вкусный рецепт из семейки «кексовой» выпечки.

Ингредиенты:

- 90 г муки
- 50 г картофельного крахмала
- 150 г сахара
- 3 г разрыхлителя
- 3 яйца 180 г
- 3 желтка 50 г
- Соль щепотка
- Цедра 1 лимона
- 90 г сливочного масла

Растопим сливочное масло на медленном огне, остудим.

Смешаем в миксере на средней скорости яйца и сахар, добавим соль и тертую цедру лимона.

Взбиваем на максимальной скорости 3-5 минут смесь, добавляя по одному яичные желтки.

Отдельно смешаем муку, разрыхлитель и крахмал.

Добавляем смесь с мукой к взбитой смеси и размешиваем на небольшой скорости до однородности. Добавляем топленое масло, перемешиваем.

Перекладываем полученное тесто в форму примерно 20 см и запекаем в разогретой духовке при температуре 190°С примерно 40 минут.

Вынимаем из духовки и остужаем.

Посыпаем сверху сахарной пудрой.

Часто перед тем, как посыпать сахарной пудрой, пирог разрезают пополам и смазывают повидлом либо заварным кремом с добавлением тертой лимонной корочки, делая прослойку толщиной примерно 0,5 см.

Апельсиновый пирог, Torta All'Arancia

Ингредиенты (для пирога диаметром примерно 20 см)

Для теста:

• 190 г муки 00 г.

• 125 г мягкого сливочного масла (или 120 мл оливкового)

• 190 г сахарного песка

• 3 целых яйца

• 100 г свежего апельсинового сока комнатной температуры (уйдет 2 крупных апельсина)

• Тертая цедра 2 апельсинов

• Тертая цедра 1 лимона

• 1 пакетик разрыхлителя

• 1 пакетик ванили

• Щепотка соли (как объяснил один известный итальянский кондитер, задача соли - обострить вкус прочих ингредиентов)

Для апельсиновой глазури:

• сок 1 большого апельсина

• 2-4 ст. л. сахара

Прежде всего взобьем мягкое сливочное масло, ваниль, сахар, щепотку соли и мелко тертую кожуру цитрусовых миксером в течение 2-3 минут, пока не получится легкая и пенистая смесь.

Затем добавляем яйца, по одному за раз, взбивая на высокой скорости, добавьте второе яйцо, когда первое смешается с тестом.

Смесь должна быть пенистой и набухшей.

Добавляем апельсиновый сок комнатной температуры. Не холодный!

Смешиваем на низкой скорости.

Теперь добавляем муку и разрыхлитель, мешаем на низкой скорости пару секунд, получаем бархатистое тесто.

Помещаем тесто в смазанную жиром и посыпанную мукой форму.

Хорошо распределяем - так, чтобы поверхность была плоской.

Печем в разогретой духовке при температуре 170˚С

30-35 минут, не открывая духовку.

Пробуем зубочисткой, прежде чем вынуть.

Вынимаем из духовки и даем остыть в течение 10-15 минут.

Пока остывает, делаем сироп:

В кастрюле смешиваем апельсиновый сок с сахаром.

Ставим на огонь и варим пару минут.

Подождем, пока оно закипит (смесь должна заполниться пузырьками).

Быстро помешиваем ложкой, проверяя консистенцию, снимаем с огня, чтобы смесь не сгорела.

Сироп должен быть глянцевой и мягкой глазурью, не слишком карамелизованной, но не жидкой.

Переворачиваем пирог вверх дном, чтобы получить плоскую поверхность, и сбрызгиваем поверхность сиропом.

Хорошо распределяем по краям так, чтобы стороны также покрылись.

Осторожно: он настолько нежный и вкусный, что можно не заметить и съесть все сразу!

Апельсины нужно брать сладкие и спелые.

* * *

Когда уже давно пришла весна, а за окном все еще хмуро и серо и вместо майских гроз почему-то все норовит налететь снег, приятно полистать фотографии с зелеными лугами и яркими вспышками маков, почувствовать теплый жар, поднимающийся от травы, рассматривать купола, фрески и старые дворцы.

Вспомнить узкие булыжные улочки, средневековые мосты через речки, туман, скрывающий озеро на закате.

- Когда я была маленькой, выглядывали мы вечером, бывало, в окно - а там вся долина наполнена светлячками. И мы придумывали, что это звезды упали с неба, словно лепестки посыпались в траву. Мы жили во время светлячков, Дарьолино, - часто рассказывает бабушка моему знакомому.

Но несмотря на глобализацию, еще падают звезды в ночные долины, а над ними засыпают маленькие борги, для которых

ничего не изменилось, хоть и прошли столетия.

Все так же прилетают цапли на маленькую речку в большом и шумном городе, все так же отбивает время колокол над озером, и даже в Венеции, если отойти на два шага от шумной набережной и прислушаться, ветер обязательно сыграет прекрасную мелодию.

И до сих пор в Вероне, столице самого экономически развитого итальянского региона, готовят по средневековым рецептам в старинных тратториях.

А рецепт - помните? - как семь нот. Только от вас зависит, как вы их сыграете, повторите популярную песенку или создадите собственную симфонию.

Может быть, поэтому мы так любим Италию и мечтаем о новой встрече с этой прекрасной страной?

И мы сочиняем эту музыку снова и снова, открывая что-то новое или возвращаясь в любимые места.

Я скучаю по распахнутому окну замка, за которым тысячи огней накрыли темную долину, я хочу просыпаться, когда рыбацкие лодочки выходят в море и щекочет ноздри запах кофе из открывающихся баров, смешиваясь с запахом моря и криками чаек, а в открытое окно доносится колокольный звон, смягченный шумом волн.

И я вернусь, и мы с подругами снова будем рассказывать страшные истории при свечах под бокал кьянти, а Нонна Анна или Нонна Лучия будут делиться фамильным рецептом, который узнали еще от своей бабушки, потомок старой семьи достанет с полки пыльную древнюю книгу с фамильным древом на первой странице, а доброе привидение напоет из темноты средневековую песенку.

И накроет туман золотые осенние виноградники, и польется в бокалы молодое вино, а может, аромат весенних цветущих садов и сиреневый иней глицинии тронут сердце.

И конечно, это будет в Италии.